BIBLIOTECA COMUNALE
VINCENZO JOPPI
UDINE
N. 317

1861

L'Abate Parr. D. Leonardo
Morassi
all'Onor.e Presidenza dell'Associa-
zione Agraria Friulana devoto
offre –

BIBLIOTECA COMUNALE
VINCENZO JOPPI
UDINE
N. 317

IL CONTADINELLO DIROZZATO

OSSIA

cenni di agricoltura montana Teorico — pratica

ad uso

Della Scuola di Zovello in Carnia del Friuli

DELL' ABATE

D. LEONARDO MORASSI

Parroco quiescente di S. Nicolò di Amaro.

nel 1861

Dedicato

al Rev.mo Parroco Preposto Scolastico

DON MARTINO DE CRIGNIS

Al Reverendo Parroco Preposto Scolastico
D. Martino De Crignis

Monajo

In volenterosa obbedienza al Riverito N.° 38 dei 18 Aprile prossimo decorso, mi diedi ogni premura a condurre a fine **Il Contadinello dirozzato** per uso di questa Scuola, che mi onoro di Offrire, e Dedicare a Lei Parroco Zelantissimo, e Religiosissimo, e Fondatore, e Preposto della Scuola Domenicale, sì utile alla Moralità Cristiana, e Civile de' di Lei Figli Spirituali.

Lo scritto, ristretto ai bisogni principali della Montagna, nonchè accettato con rigettate prove alla capacità di questi fanciulli, è tenue frutto di letture, osservazioni e pratiche Agrarie da me esperite per il voglione di venti, e più anni nelle ore di lecita, e necessaria ricreazione tra le tremende cure di Anime, in effetto del sentito dovere, di scuotere gli Accidiosi, e di guidarli pel proprio stato di villici a generosità intelligente, e dilettevole; convinto, che — L'ozio è il padre dei vizii, e della mendicità, la tarma divoratrice della salute, e delle virtù.

Qualora Ella versatissima nella precisione del Disegno, volesse, corrispondentemente intercalare, l'operetta, con figure, migliori vantaggi ne scaturirebbero, qui, e nella sullodata Scuola Domenicale in cui si svolgono ed amplificano i precetti Agricoli a misura delle opportunità.

Mi raccomando con tutte le forze a pregare il buon Dio, acciò benedica le mie intenzioni, e le diriga pel miglior bene delle anime nostre,

e per quello degli amati fratelli in Gesù Cristo.

Dalla Scuola di Tovello li 8 Giugno 1861.

Di Lei

Devotissimo Servitore

P. Leonardo Morassi Maestro elementare.

L'agricoltura è una Scienza di località, ma i suoi principii sono generali. — Gerolamo Ferrari. Catech. agrar.

Quare agite, o proprios generatim discite cultus
Agricolae, fructusque feros mollite colendo.
Neu segnes jacuant terrae. — Georg. Lib. II.

Lezione 1ª. Introduzione.

D. I nostri Primogenitori quei mali ci hanno trasmessi col loro peccato di disobbedienza?

R. Ci hanno trasmesso il peccato originale, l'ignoranza, l'inclinazione al peccato, la morte e tutte le altre miserie.

D. Quale fu il comando, che Dio diede in allora all'uomo?

R. Di procacciarsi il pane col sudore della propria fronte.

D. In verità in che devono affaticarsi i vostri genitori per provedere a se, ed a voi il vito e vestito?

R. Devono coltivare e lavorare la terra, allevare animali domestici, ed esercitare qualche arte i di cui materiali si ritraggono dalla terra.

D. Da che ritraggono dunque il loro principale sostentamento?

R. Dalla campagna, e dagli animali.

D. Come s'indicano coloro che attendono a tali fatiche?

R. S'indicano col nome di Agricoltori, e la loro arte, Agricoltura vien chiamata.

D. Che cosa è l'agricoltura?

R. L'agricoltura è l'arte di lavorare la terra, in modo di ottenere da quella colla minore spesa il maggiore possibile prodotto.

D. La terra dà pure prodotti senza essere lavorata?

R. Dà qualche prodotto senza essere lavorata, come farebbono, muschi, eriche, spini, cespugli, alberi, ma non il bisognevole per l'umanità, come il fatto lo comprova.

D. Non è egli disonorevole il lavorare la terra?

R. Niente affatto: che anzi il lavorare la terra, ossia l'agricoltura è l'arte prima, e la più nobile delle arti, e l'agricoltore fu in ogni tempo assai stimato.

D. Chi sono, che raccomandano, e che proteggono le scuole di Agricoltura ai nostri giorni

R. Sua Maestà l'Imperatore nostro Augusto Sovrano, Sua Eccellenza l'Arcivescovo i pubblici scritti, e tutti coloro che sentono amore di prossimo, e che sono amanti del ben' esser pubblico e del privato.

D. Desiderate d'imparare qualche cosa relativa alla nostra Agricoltura montana?

R. Lo desideriamo.

Lez. II Oggetto della Storia naturale

D. Tutti i corpi naturali in quante classi vengono distribuiti?

R. In tre grandi classi che diconsi regni della natura, e sono: — 1° Regno animale. 2 Regno vegetabile. 3 Regno minerale.

D. Quali corpi comprende il Regno animale?

R. Il regno animale comprende tutti i corpi, che sono dottati di vita — della facoltà di sentire, e di muoversi spontaneamente.

D. Quai corpi comprende il regno vegettabile?

R. Il regno vegetabile comprende qui corpi, che sebbene dottati di vita, non sentono, nè si muovono spontaneamente.

D. Quali corpi comprende il terzo regno?

R. Il terzo regno comprende i corpi privi di vita, perchè privi di organi destinati ad effettuare le funzioni vitali, quindi chiamansi inorganici, o minerali.

D. I corpi, che appartengono al regno vegetabile, come si chiamano?

R. Si chiamano piante, e di queste coltiviamo quelle soltanto, che sono utili per noi, pegli animali domestici, e per le arti.

D. Quali sono i principali organi delle piante?

R. Sono — le diverse fogge di radici, come la 1ª fibresa, 2 ramosa, 3 fusiforme, 4 premorsa, 5 globosa ecc. ecc. Figura I.ª (a) — il fusto o tronco — le foglie e le appendici, che tutte insieme concorrono a nutrirle — Il fiore poi — il frutto o seme unitamente operano al fine di produrre altre piante simili.

D. Voi già avete una idea della radice, del colletto o nodo vitale, del fusto o tronco, delle foglie, e delle appendici, ma ditemi: cosa sono i fiori?

R. I fiori sono le parti del vegetabile destinate alla produzione del frutto, e si compongono del calice, della corolla, degli stami, e del pistillo, e sebbene tutti i fiori non siano sempre forniti di tutte queste parti, sono però sempre disposte in modo da produrre il loro frutto. Fig. II.

D. Che cosa è l'**Ovario** od il frutto o seme?

R. L'**Ovario** è la parte inferiore del pistillo, ed il frutto o seme non è che

(a) Le figure si tolgono dalle opere accennate alla pagina 69 di questo scritto —

l'ovario fecondato e maturato.

D. Esaminatemi l'ovario maturato, od il seme del fagiuolo dell'occhio, e ditemi come procedono le sue parti nella germogliazione ed accrescimento della pianta che va a formare spiegando in pari tempo la Figura III.

R. Figura A. In a così detto umbelico esterno del fagiuolo.

Figura B. Il fagiuolo stesso aperto onde vedere e notare le parti a radichetta b piumetta, c c i due pezzi dai quali la piantina succhia i primi nutrimenti.

Figura C. Lo indica in germogliazione colla sua radichetta verso il suolo, e la piumetta che va a formare la pianta verso il cielo.

Figura D. Mostra il fagiolo già in avanzata germogliazione, cc i due pezzi smunti: dd prime foglie semplici: ee foglie sue proprie a tre a tre, f nodo vitale o colletto.

D. Le sementi sono esse tutte di due pezzi, e tutte a noi visibili?

R. Vi sono delle sementi non formate di due pezzi, e che perciò non si aprono nell'atto del germogliare, come quelle del frumento, della segala, dell'orzo, del sorgo ecc.: Vi sono poi anche dei semi invisibili, o quasi, ai nostri occhi come quelli delle felci, dei Licheni ecc.

Lezione III

Circostanze della germogliazione, ed accrescimento della Pianta

D. Quali sono le principali circostanze che concorrono alla germogliazione del seme, ed allo sviluppo ed accrescimento della pianta?

R. Le principali sono: — 1° la terra: 2° l'umidità: 3° il calore. 4° l'aria atmosferica. Vi concorrono ancora l'elettricità, la luce, il magnetismo ecc. ecc.

Degli accennati principii, e componenti la pianta ritrae il necessario al suo sviluppo, ed al suo accrescimento.

D. Quali avvertenze si debbono osservare per le semine?

R. Bisogna osservare, che i semi da affidarsi alla terra sieno ben maturi e diligentemente conservati in luogo asciutto, onde impedire, che ammaffiscano, o corrompino, chè, avenne il caso, che il campo non diede prodotto, perchè non ricevette buon seme.

Lez. IVa Del Calore, ossia del Calorico.

D. Cosa è il Calorico?

R. Il calorico è un fluido sottilissimo, elastico, indivisibile, senza peso, che esiste più o meno in tutti i corpi, e che in essi cagiona più, o meno calore. La causa del calore è il calorico. Il fuoco il sole, gli animali, l'aria, i legni i metalli, i marmi, e perfino il ghiaccio, contengono calore.

D. Quale effetto produce il calorico, che penetra nei corpi?

R. Il calorico penetrando in essi li dilata, ossia gli allarga, gli allunga, e ne aumenta il volume. Ciò è visibilissimo nello spirito di vino, e nel mercurio quando si avvicina loro qualche cosa che abbia molto calore.

D. Considerando questo fatto, quale strumento fu costruito?

R. Fu costruito il **Termometro**, cioè il misuratore del calorico, appeso in questa Scuola, e dal quale rileviamo esattamente il grado di calore sparso nell'aria e nei fluidi in cui lo strumento può essere immerso.

D. Quali effetti produce il calore sopra i vegettabili?

R. Il calore in generale esalta la proprietà vitale, mentre la di lui deficienza, che si chiama freddo, tende alla distruzione di essa vitalità. Il calore aumenta l'assorbimento per le radici, e l'evaporazione per le foglie; favorisce la germogliazione, la fioritura e la fecondazione, ed il perfetto sviluppo dei semi: facilita il moto degli umori, promuove la combinazione di varii principii per formare i proprii sughi.

D. È pur vero che il caldo eccessivo accompagnato da viva luce è di nocumento al vegettabile?

R. Egli è questo un fatto: e la pianta che si ritrova in tale circostanza, viene indotta in uno stato di debolezza per una eccessiva perdita di principii, che di molto superano l'assorbimento.

Lezione V.ª

Della luce.

D. Cosa è la luce?

R. La luce che emana dal sole, è un fluido sotile, e senza peso, il quale respinto dalle superficie dei corpi ai nostri occhi, ce li fa vedere.

D. I vegetabili, e gli animali abbisognano di luce?

R. I vegetabili e gli animali talmente abbisognano in generale di luce che senza di questa conducono una vita assai stentata, l'ufficio delle foglie è di assorbire il così detto acido carbonico e di lasciare libero l'ossi-

gene. Ma questa operazione non potrebbe effettuarsi senza il concorso della luce.

D. Ove manca l'influsso della luce, cosa ne avviene?

R. Ne avviene, che le foglie assorbiscono ancora il così detto gas acido carbonico, ma questo non venendo modificato, torna ad essere eliminato tale e qual è: perciò nella notte è pericoloso lo stare a lungo sotto gli alberi; e le piante che crescono orbate di luce, ingialiscono, o non danno frutti, si fanno nocive alla salute, e poi muojono.

D. Come riesce utile la luce agli animali?

R. Col purificare l'aria, nella quale vivono, e col somministrare l'ossigeno che è necessarissimo alla loro respirazione.

Lezione VI.

Dell' Acqua.

D. Che cosa è l'acqua?

R. È una sostanza umida e fredda la quale si presenta ai nostri sensi sotto tre differenti aspetti: — 1 nello stato di vapore: — 2 nello stato di liquido: — 3 nello stato di ghiaccio.

D. Quale è la proprietà dell'acqua nello stato di liquido?

R. Essa è trasparente, fluida, visibile, senza colore, senza odore, pochissimo elastica, ed incomprimibile, penetra un gran numero di corpi, ne discioglie molti, ed è necessaria alla vegettazione delle piante, alla vita degli animali, e alla nostra propria esistenza.

D. Quale è il principale agente che converte l'acqua in vapore?

R. Il calorico.

D. Cosa accade quando l'acqua dallo stato di liquido passa a quello di vapore?

R. Essa si fa più leggiera dell'aria, e per l'aria si sfugge, e s'innalza sotto l'apparenza di fumo, aumenta di molto il volume, si fa un fluido assai elastico, che il calor estende maggiormente, ed al quale fa occupare uno spazio di 1,200 a 1,400 volte più grande di quello che occupava nello stato di liquidità. Se poi essa è ritenuta da alcuni ostacoli, fa grandi sforzi per vincerli. Sopra queste proprietà si sono formate le così dette machine a vapore.

D. In quale modo l'acqua si converte in ghiaccio?

R. Quando l'acqua si raffredda, le sue parti si uniscono tenacemente le une alle altre, e formano un corpo solido. In questo cambiamento essa aumenta un poco di volume, e perciò ne avviene che allorquando, gela, essa rompe sovente i vasi, che la contengono.

D. In che modo è necessaria alla vegetazione delle piante?

R. Col servire di conduttore di tutte le materie che vanno a nutrire la pianta: da ciò si spiega che la momentanea mancanza dell'acqua, ritarda la vegetazione: in un grado maggiore determina l'appassimento, e finalmente se la siccità è prolungata ne conseguirebbe l'ingiallimento, la caduta delle foglie, ed anche la morte dei vegetabili.

D. Quali effetti produce nelle piante la soverchia quantità di acqua?

R. In generale produce i contrarii effetti, anelera la vegetazione delle foglie, ritarda lo sviluppo dei fiori, e la maturazione dei frutti. Se questa fosse ancora maggiore nella durata, ne succederebbe di quelle il marcimento delle parti verdi, e specialmente se i vegetabili si trovassero all'ombra, o ad una bassa temperatura.

Lezione VII.ª

Dell'ammosfera.

D. Cosa è l'ammosfera?

R. L'ammosfera (ossia sfera di vapori) è la unione di tutti i fluidi che impregnati coll'aria circondano la terra ad una altezza di 18 a 22 miglia.

D. Quali fenomeni vengono prodotti dai vapori acquosi?

R. La rugiada, la brina, la nebbia, la grandine, la pioggia.

D. Come si formano?

R. Inteso il principio fondamentale, che il calore converte l'acqua in vapore, e che il freddo converte i vapori in acqua, od in ghiaccio, si spiegano i detti fenomeni con tutta facilità.

D. Se è così l'aria ammosferica a misura di quello che in se contiene è più o meno pesante?

R. Nei tempi addietro si credeva che l'aria non fosse pesante; ma il nostro Torricelli provò col mezzo di un metallo scorrevole quasi come

l'acqua chiamato **Mercurio** che l'aria pesa.

D. Studiando questo principio cosa ha ~~ebbe~~ Egli ~~d~~ inventato?

R. Ha inventato la machinetta che ci avete fatto vedere più volte che si chiama **Barometro** cioè misuratore dell'aria.

D. In che consiste questa machina?

R. Consiste in una cana di vetro chiusa in cima, contenente del mercurio, ed immersa coll'altra estremità in una vaschetta piena del lo stesso metallo, di modochè l'aria pesa pesare soltanto sulla vaschetta. Il mercurio che è più o meno compresso dall'aria sale, e discende nella cana di vetro secondochè l'aria è più o meno pesante.

D. Come segna lo stato dell'ammosfera?

R. Quando il Mercurio s'innalza per lo più annunzia buon tempo, quando si abbassa è indizio di vento o pioggia.

D. L'aria è utile alle piante, ed agli animali?

R. Non è utile soltanto, ma necessaria. Nè le piante, nè gli animali, nè il fuoco viuono senza di essa. Riesce però nociva agli animali se costretti a respirarla viziata e corrotta.

Lezione VIII.ª

Dell'Elettricità o fluido Elettrico.

D. Cosa è l'Elettricità o fluido elettrico?

R. Il fluido elettrico è una sostanza invisibile, senza peso, e sottilissima la quale accumulata in un corpo scoppia, scintilla, scuote, e talvolta anche atterra le cose, e gli animali che tocca. Vi è fluido elettrico nel vetro, nelle resine, nell'ambra, nella terra, nell'aria, ec.

D. In che maniera il fluido elettrico si forma visibile, e sensibile?

R. Il fluido elettrico ove sia contenuto in due corpi in parti disuguali, e in modo diverso, tende a distribuirsi in parti eguali su ciascuno di essi. E quando i due corpi siano posti a contatto, ciò succede senza verun senso esterno; ma se i due corpi sono a una certa distanza, allora il fluido elettrico passa a traverso l'aria, e si scarica da quel corpo che ne ha più, su quello che ne ha meno cagionando uno scoppio accompagnato da luce, e calore a somiglianza di quello delle armi da fuoco. In questa guisa si produce il fulmine, il quale non è altro che una scarica di

fluido elettrico. Cogli esperimenti sulla machina elettrica, e sull'elettroforo noi comprendiamo ad evidenza queste verità.

D. Perchè si vede delle volte prima il lampo, appoi si sente il tuono?

R. Quando lo scoppio del fulmine cade in vicinanza si vede il lampo, e contemporaneamente si sente il tuono. Quando poi è lontano si vede prima il baleno (traluppe) e non si ode il rumore del tuono se non dopo qualche intervallo di tempo. Ciò avviene perchè la luce percorre con molta maggiore velocità la distanza del luogo ove è caduta la scarica elettrica ai nostri occhi, di quello che faccia il tuono prima di giungere a percuotere col suono i nostri orecchi. È quindi ridicolo aver paura dei tuoni, e del lampo; poichè quando si ha sentito il tuono o visto il lampo il fulmine è già caduto. Il rumore prolungato dei tuoni è un effetto dell'eco, ossia di una ripercussione del tuono a traverso dell'aria.

D. Fanno bene coloro che in occasione di temporali soprastanti si trattengono nei campanili, o sotto gli alberi alti?

R. Costoro non sanno che la punta del campanile, e le numerose punte di quei rami degli alberi attirano il fluido elettrico, e che molte persone le quali vollero esporsi a tale pericolo furono colpite ed uccise dal fulmine.

D. È essa l'elettricità giovevole alla vegetazione?

R. Giovevole molto, ed a persuadersi di questo vero, basta l'osservare dopo un temporale le piante dell'orto, e del campo, gli alberi delle foreste, come vegete rivivono, e si rallegrano.

Lezione IX

Della Fermentazione.

D. Avendo anco in seguito a pronunciare più volte la parola Fermentazione del concime, del fieno, del formaggio ecc, vorrei che di questo importantissimo fenomeno mi deste una qualche idea.

R. Colla parola fermentazione da noi indicata col nome di <u>boja del letame</u>, del fieno, del formaggio... e col nome di <u>bolire del mosto, del siero</u>... e colle espressioni = <u>il levare della pasta</u> a cagione del lievito (levan) e con vocaboli = <u>andar di male delle vivande</u>, dei pomi, delle carni, delle erbe, dei legni ec. intendiamo di esprimere quelle ebolizioni naturali od artificiali dei vegetabili, o degli animali per cui le loro parti si agitano, si alterano

per gradi fino alla decomposizione, ed al disfacimento.

D. Quale è una circostanza che concorre alla fermentazione?

R. Il contatto di sostanze già in istato di fermento. Una piccola dose di lievito comunicia la fermentazione a tutta la massa della pasta.

D. Quale è un'altra circostanza che concorre alla fermentazione?

R. È la separazione di una parte del corpo che vive: un dito di un uomo, un ramo d'un albero tagliati e separati da quelli fermentano, si decompongono, e marciscono.

D. Quali cose sono necessarie a determinare la fermentazione?

R. Fermentazione non avviene mai senza il concorso dell'aria, e dell'acqua, di una temperatura di zero e minore di ottanta del Termometro di Raumur

D. Come si esprimono i varii gradi di fermentazione?

R. Si esprimono secondo i diversi suoi gradi, e modi per es. di fermentazione vinosa, alcoolica, acetica, putrida, e la lenta combustione che nei vegettabili lascia alla fine del carbone e principii inorganici in essi contenuti.

D. Vi sono delle circostanze le quali possono arrestare ed anche impedire la fermentazione?

R. Si Signore: e sono tra le altre la temperatura superiore a 80, ed inferiore a Zero di Raumur, lo spirito di vino, il sale, il carbone, il disseccamento, e l'impedito contatto dell'aria. Tutte queste circostanze impediscono le combinazioni dell'ossigeno colle materie che dovrebbero decomporsi.

Lezione X.a

Del Suolo ossia delle Terre.

D. Cosa sono i terreni che si coltivano?

R. Sono un composto di terre semplici, elementari, unite ad altre sostanze straniere dalle quali rimangono più o meno alterate.

D. Quali sono i principali componenti le nostre terre?

R. Sono: la Silice o sabbia, che mai non s'imbeve di acqua, perchè dell'acqua subito si spoglia: — l'allumina o terra argillosa, che la ritiene a lungo, e la terra calcare che presto la riceve, e se ne spoglia: — in fine il terriccio ossia terra vegetabile, detta humus.

D. Da che risulta un buon terreno?

R. Dal conveniente miscuglio di queste terre elementari.

D. Come si chiamano i terreni in cui predomina la silice o la calce?

R. Si chiamano leggieri o caldi.

D. Ed i terreni in cui predomina l'argilla?

R. Vi chiamano freddi o forti.

D. Se un pezzo di campo fosse composto di terra selciosa, o calcare, e perciò non fosse fertile; come se lo potrebbe correggere?

R. Coll'aggiungervi conveniente quantità di terreno forte, od argilloso, e viceversa se difettasse di soverchia argilla.

D. Vorrei che mi indicaste i tre principali secreti di D.r Rebo da lui adoperati come mezzi i più potenti degli altri, i più usuali, i più economici, e più alla portata di tutti per conseguire la fertilità del suolo, che è la base più sicura della produzione.

R. I segreti di D.r Rebo onde conseguire, consistono. 1° nella produzione e nell'uso dei concimi, 2 nelle arature frequenti e profonde, 3 nell'aumento dei prati naturali, ed artificiali.

Lezione XI.

Dei Concimi.

D. Qual è l'ogetto dei concimi?

R. L'ogetto dei concimi, è di dare al suolo quello che gli manca di proprio ad alimentare le piante, od di compensarlo di ciò che ogni anno perde di sostanze alimentari per produrre la messe od il raccolto.

D. Il contadino dovrà avere grande diligenza nel comporre concimi?

R. Il contadino dovrà avere grande diligenza nel comporre concimi, perchè chi ha abbondanza di questi può stare certo di ottenere abbondanza di prodotti _ Chi ha ledan ha pan, dice il proverbio.

D. Quante specie di concimi vi sono?

R. Vi sono diverse specie di concimi, come le ceneri, la fuligine, la calce polverizzata, il gesso o sagola, le ossa ecc. assai utili nei terreni umidi e forti; ma noi facciamo generalmente uso del letame, o sia del concime misto.

D. Quali diffetti osservate voi nel formare i nostri concimi?

R. Osserviamo che si lasciano disperdere le orine, che si ha poca cura di provvedere abbondante fogliame, o materie vegetali ad uso di stermito; che il letame viene esposto al sole ed alla pioggia, che non si ha cura nè di accrescere, nè di conservare questa sostanza fertilizzante.

D. [illegible]

Nulla di nuovo sotto il sole.

Nel 1861 l'abate don Leonardo Morassi, maestro della scuola di Tovello in Carnia mandava in omaggio all'on. Presidenza dell'Associazione Agraria Friulana, il manoscritto di un suo manualetto intitolato il Contadinello dirozzato contenente ottime istruzioni d'indole agricola. Riportiamo per saggio il capitolo che tratta del Concimo.

Dei Concimi

D. Qual'è l'oggetto dei concimi?

R. L'oggetto dei concimi è di dare al suolo quello che gli manca di proprio ad alimentare le piante e di compensarlo di ciò che egli ci ha perduto di sostanze alimentari per produrre la messe ed il raccolto.

D. Il contadino dovrà usar diligenza nel comporre i concimi?

R. Il contadino dovrà usar grande diligenza nel comporre i concimi, perchè chi ha abbondanza di questi può stare certo di ottenere abbondanza di prodotti. – Cui de ledan à pass. – Dice il proverbio.

[illegible]tità di stermito; con[illegible]tabili si imbevino, e[illegible]ella stalla o fuori[illegible]e liquide per me[illegible]sportando nel letame[illegible]re da riporre in[illegible]lle acque, diversa[illegible] le acque lo dilavano[illegible]cciamento.[illegible]maji nutritivi alle[illegible]rafso pei terreni,[illegible] d'arescerli nel[illegible]to di calce polverizzato da noi[illegible]moltiplicare gli ingras[illegible]i serve ancora[illegible]ri e della casa; del[illegible]orine di famiglia[illegible]inutilmente.[illegible]atto.

D. Quando sarà bene di approcciare al campo;

D. Da che risulta un buon terreno?

R. Dal conveniente miscuglio di queste terre elementari.

D. Come [illegible] i terreni in cui predomina la silice e la [illegible]?

R. Si chia[illegible]

D. Ed i te[illegible]

R. Vi ch[illegible]

D. Se un[illegible] e

perio n[illegible]

R. Coll'agg[illegible]

viceversa[illegible]

D. Vorrei [illegible] che

adoper[illegible] ispiri

econom[illegible] lità

del puol[illegible]

R. Si segra[illegible] dusce

ne e n[illegible] s nel

l'aum[illegible]

D. Qual[illegible]

R. L'ogg[illegible] sopra

ad alime[illegible] di

sostanze[illegible]

D. Il conta[illegible]

R. Il conta[illegible] che

chi ha a[illegible] vi

prodotti.

D. Quante[illegible]

R. Vi sono[illegible] e

che pol[illegible] cui

umidi[illegible] sia

del concime misto.

D. Quali diffetti osservate voi nel formare i nostri concimi?

CATTEDRA AMBULANTE PROVINCIALE
DI AGRICOLTURA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

R. Osserviamo che si lasciano disperdere le orine, che si ha poca cura di provvedere abbondante fogliame, o materie vegetali ad uso di stermito; che il letame viene esposto al sole ed alla pioggia, che non si ha cura nè di accrescere, nè di conservare questa sostanza fertilizzante.

D. Intanto come riparare per la meglio?

R. Procurarsi dalle selve, e dai proprii fondi grande quantità di stermito; con cui fornire il letto al bestiame, e fare che questi vegetabili s'imbevano, e s'immischino colle materie stercoracie: — erigere nella stalla o fuori di essa una fossa in cui scolino tutte le materie liquide per mescolarle con terra, paglie, erbami, ed andarle trasportando nel letamajo.

D. E del letamajo cosa dite?

R. Il letamajo sia costruito in modo che il concime da riporre in esso non venga battuto dal Sole, nè dilavato dalle acque, diversamente andrebbe a perdere del suo valore.

D. E perchè mai?

R. Perchè il sole gli fa perdere l'ammoniaca, e le acque lo dilavano e delle volte gli causano fermentazione fino all'abbruciamento.

D. Voi sapete che l'ammoniaca ed altri principii nutritivi alle piante sono quelli che compongono l'ottimo ingrasso pei terreni, ed io vi dimando; come si potrebbe conservarli ed aumentarli nel letame?

R. Colla spargere sopra ogni strato di questo del solfato di calce (da noi detto scagola) polverizzato.

D. Di che si serve ancora l'attivo agricoltore per moltiplicare gli ingrassi?

R. L'attivo agricoltore per moltiplicare gl'ingrassi si serve ancora delle polline, della spazzatura delle strade dei villaggi e della casa; del terriccio dei boschi, e sa tenere conto per fino delle orine di famiglia e di ogni altra cosa che altri disperdono e gittano inutilmente.

D. Quale viene giudicato il miglior letame?

R. Quello che è più pesante, e più untuoso al tatto.

D. Quando sarà bene di affidarlo al campo?

R. Sarà bene di affidarlo al campo possibilmente al più presto dopo tolto dal suo deposito, acciochè non resti esposto all'aria, al sole, ed alle piogge.

D. Come conservarlo, se costretti a renderlo nel campo prima del tempo

R. Coll'ammucchiarlo e comprimerlo bene per indi come insegna il Perrari, vestirlo con camicia di terra.

D. Quale è la stagione più propria per ispargere i concimi sopra il prato?

R. Essendo tra noi assai breve la Primavera, sembra sia l'Autunno come si pratica con buon successo, prima che cadino le nevi.

Lezione XII.ª

Del secondo secreto di D.ᵒ Rebo – terre –

D. Che intendete per un campo?

R. Per un campo intendiamo un tratto di suolo più o meno vasto, più o meno profonda, la di cui virtù produttiva dipenda 1.º dalla diversa proporzione di terra detta, fertilità meccanica. 2. dalla quantità di principii nutritivi che costituisce la fertilità chimica.

D. Perchè accennate anche la sua profondità?

R. Perchè anche questa concorre a formare il suo valore.

D. Quanti strati freschi di terreno ànno a considerarsi in un campo?

R. In un campo hanno a considerarsi tre strati di terreno. 1.º L'attivo o produttivo; ed è quello che si smoglie, ed ara. 2. Il vergine, o inerte, che giace sottoposto al primo. 3 Il sottosuolo che è nelle sue parti diverse dei due soprastanti. – Vengono tra noi indicati così – 1.ª 2.ª, e 3.ª vena di terreno.

D. Il secondo strato non è egli diferente dal primo?

R. Ne' suoi componenti non vi esiste diferenza alcuna, e per renderlo fertile anche egli, basta esporlo all'aria aperta per alcuni mesi, acciò disciolga le parti, e sviluppi i suoi principii nutritivi chiamati Sali.

D. Che influenza ha in agricoltura il terzo strato detto Sottosuolo?

R. La sua influenza dipende dal permettere il passaggio delle acque o no: se lo permette, si chiama permeabile, e se non impermeabile.

D. Siate al caso di indicarmi un qualche difetto nei vostri campi?

R. Osserviamo in generale, che il primo strato è di poco spessore (poc alto), che sono

infesti da male erbe, le quali vivono a danno del ricolto, che presto soffrono i seminati nei tempi secchi, od umidi, e che porgono ristretta messe.

D. Come rimediare?

R. Coll'espurgare il campo dai fasci, coll'approfittarsi del secondo strato ed accrescere lo spessore del primo, col prodigarlo di buon concime; colle opportune zappature, erpicature, ed arature. Così facendo è fatto certo, che il campo non temerà nè il gelo nè l'umido, e compenserà le fatiche con abbondante prodotto.

D. Voi avete osservato che in giorni di brentana le acque scorrono giù pei campi, e vi portano via il fior di terra; — come rimediarvi?

R. Coll'erigere dei canaletti in modo da deviare le acque, e non discendino pel campo a corroderlo, ed a derubarlo.

Lezione XIII.ª

Il segreto terzo

di D.r Rebo consiste nel miglioramento dei prati naturali, e nella coltivazione dei prati temporarii od artificiali

D. Vorrei che mi deste una idea della differenza dell'uno e dell'altro di questi prati?

R. Il naturale è quello che si semina da per se, e di tale foggia sono i prati del nostro paese. Il temporario, o artificiale è quello che viene eretto dall'uomo e seminato dal praticultore. Uno dà le erbe, che gli sono proprie, l'altro produce il vegetabile voluto dall'uomo.

D. Quale prato dà più rendita, il naturale, o l'artefatto?

R. L'artefatto dà più rendita, essendo che produce abbondante e squisito foraggio da carne e da latte.

D. Ditemi qualcuno dei buoni effetti del prato temporario.

R. Considerandolo come avvicendamento, distrugge insetti nocevoli, e bonifica il suolo.

D. Per quali motivi?

R. Coltivando perpetuamente per es. sorgo turco nel medesimo sito, questo esaurisce dal campo i principii che concorrono alla sua vita, altrimenti e moltiplica gli insetti che gli sono propri: coll'alternare le semine, si ottiene

l'opposto effetto. Di più, sia che in questo caso la terra riposi, sia che nella successiva aratura venga insinguata col sovescio delle radici dell'erbe, e delle stoppie, l'avvicendamento riesce sempre utile, ed è buon consiglio il praticarlo.

D. Quale è il più profuno, e sicuro prodotto del nostro clima?

R. Quello dei prati.

D. Appagatemi con delle ragioni?

R. Perchè il prodotto del prato costa meno spesa, e meno mano d'opera, e perchè vendendo il fieno si ritrarebbe più soldo che collo smercio di altra mese.

D. Come? Vendere il fieno?! e non sapete il proverbio = chi che vend fen compera miseria?

D. Ditemi i vantaggi che si ànno dal fieno?

R. Chi abbonda di fieno, può contare un gran numero di vacche: chi ha vacche ha capitale, ha vitelli, latte, formaggio, ricotta, butiro ecc. per uso di famiglia e da smercio. Nè basta: chi ha fieno ha concime da restituire al prato ed al campo.

D. I prati sono dunque per noi un affare importante?

R. Importantissimo: — e li chiameremo l'anima della nostra agricoltura, e la nostra amata risorsa!

D. Di grazia adducetemi qualche motivo?

R. Sapiamo dall'esperienza, che a cagione della bassa ed incostante **temperatura** del clima in cui ci troviamo, i campi producono incerto e stentato prodotto in forge, frumento, segala, fagiuoli ecc. tanto è vero, che le loro derrate a mala pena ci sostengono per un quarto di anno, e poco più: perciò le nostre cure si rivolghino alla coltivazione, ed all'aumento dei prati.

D. Quale sarebbe il mezzo di aumentarli?

R. Il mezzo di aumentarli sarebbe nel giudizioso riparto degli incolti chiamati **beni comunali**, e si congratuliamo pensando che si è già incamminata l'operazione, la quale prende presso le Imperiali Regie Autorità, che vogliono il nostro economico miglioramento.

D. In tale caso addio boschi?

R. Ci resterebbero boschi d'avvantaggio: — e compresa una volta la loro importanza, ci daremmo cura di conservarli, affine di impedire le alluvioni, e

le frane, e di ricavare profitto a favore del Comune, il di cui interesse non è che quello di ciascheduno di noi.

D. I prati della nostra regione sono tutti buoni?

R. Non lo sono che i coltivati, gli altri sono tutti inferiori.

D. Come ammendarli?

R. È facile per chi vuole: — Si estraggono i sassi sporgenti, ed i cespugli, si coprono di terra le buche, si coltivano, e in due tre anni spariscono le cattive piante, per dare luogo alle erbe buone in modo da duplicare, e quadruplicare l'Netto fieno.

D. In questo circondario non vi esistono estese paludi. S'incontrano però brevi spazii di prati acquistrini o fontanili forniti di carici, o di altre erbe di mala pastura: come corregerli?

R. Si correggono coll'asciugamento; apprendo canali un poco profondi per dare sfogo alle acque. Indi si concimano con ceneri, fuligine, gesso polverizzato, e lettiera di capra.

D. Abbiamo altrove accennato che l'acqua concorre ad alimentare le piante, e quantunque i nostri terreni sieno per lo più molto inclinati, non sarebbe di approfittarsi dell'acqua delle perenni fonti, e dei rivoli?

R. È verissimo: — e se ne potrebbe ottenere assai profitto guidando le acque per canaletti, e gorne di legno sopra i prati, e chi ne fa prova gode ormai i mirabili effetti di siffatta irrigazione montana.

D. Come corregere i prati cattivi a cagione di soverchia ombra?

R. Non vi è rimedio per loro, e si consiglia di lasciarli correre a bosco.

D. Fra le diverse erbe che danno pessima, e nociva pastura all'armento, si contano: — le Cicutarie, i Colchici, i Veratri, i Ranuncoli, ed come distrugerli?

R. Coll'estrarle dalle radici priachè spargano di nuovo i loro semi.

D. Vale il tenere conto delle fasi di Luna per tagliare il fieno?

R. Non vale a nulla: a ciò tutto importa il buon tempo per disseccarlo a dovere onde impedire che fermenti male, e il fare che conservi grato odore.

D. Che intendete per il confine di un pezzo di prato?

R. Intendiamo i termini ove giungono i suoi lati in modo che si possa dire: questo è mio, questo è tuo.

D. I confini del suolo sono a rispettarsi?

R. Sì Signore! — e chi li sgarpafia usurpa l'altrui proprietà. Perfino gli Idolatri ritenevano un Dio **Custode** dei confini da loro chiamato il Dio **Termine**

D. Osservo che i pezzi di terreno, delle vostre famiglie sono per lo più assai ristretti, ed a grande distanza dispersi uno dall'altro, non si potrebbe rimediare all'inconveniente? — e con quali vantaggi?

R. Col fare delle amichevoli permute coi vicini, e così ridurre le tenute possibilmente in un solo corpo per erigervi la Cascina. Gli utili sarebbero comodità di lavoro, meno spese, e più produzione di lettiera: e meno litigi a cagione di transiti, e dei confini. (Vorrebbe sfarlo la Tapa)

Lezione **XIV.**

Del Bestiame Bovino.

D. Per quale fine viene raccomandata la maggiore possibile produzione di foraggi?

R. Per allevare e pascere con questi un numero di bestiame proporzionato al suolo che si coltiva sì a campo, come a prato.

D. Può ella sussistere una buona agraria senza il bestiame?

R. Senza il bestiame mai sussiste una buona agraria: — Il regno animale, ed il regno vegetale, si sostengono e felicitano a vicenda: — tanto più animali, tanto più concime: tanto più concime, tanto più foraggi con ogni sorta di produzioni relative in latticinii, carni, derrate.

D. Cosa vi pare della nostra specie bovina?

R. Considerando la sua buona salute, le di lei belle forme, ed il suo mello portamento, non temiamo di giudicarla francamente la propria per il nostro clima in confronto della voluminosa vacca di altri paesi che male regge rebbe negli erti pascoli del monte, e dell'alpe.

D. Dove sta il punto essenziale del di lei perfezionamento?

R. Il punto essenziale del di lei perfezionamento stà nella incrociatura della razza, sentitevi per vero che le razze medesime si migliorino più coi maschi, che colle femine, il che consiste nel provedere, e nell'allevare i Tori eletti per l'ingrassamento.

D. Vi sono dei segni esterni per conoscere una vacca lattifera?

R. La bellezza d'una vacca non può servire di base alla sua scelta: Le più belle non sono ordinariamente le più produttive. Queste, le produttive, sono magre, ed ordinariamente male conformate, hanno le ossa sottili, la pelle dolce, pieghevole e distaccata; i peli fini, le vene mammarie grosse, prolungate sotto il ventre, e serpeggianti, la testa piccola, corta, il muso rilevato in avanti; l'occhio grosso e prominente, le corna piane alla base e trasparente, la coda fina e flessibile, le gambe corte e fine, i reni larghi ed angolosi, e le mammelle sviluppate, soffici e vuote, cioè senza carne in dentro.

D. Fate grazia indicarmi il Sistema di **Guénon** col quale guida con sicurezza a conoscere la bontà delle vacche lattifere?

R. Il sistema del Signor **Guenon** rende visibile e sicura la bontà delle vacche lattifere con segni che trovansi alle parti esterne di esse e consistono in certe macchie le quali per le loro forme chiamansi **scudi**, o **Stemmi** con linee di particolari forme o grandezza. Questi stemmi hanno principio al centro dei capezzoli, e secondo la loro più grande ampiezza, indicano la bontà delle vacche da latte. (vedi D.r Rebo pag. 172).

D. Come si spiega che una bovina sotto la cura di un padrone porge scarso il latte, e che poi sotto il regime di un altro che ne fa l'acquisto lo dà ricco?

R. Questo tutto dipende dal buon governo, che la bovina riceve dal nuovo padrone il quale la introduce in buona stalla, la tiene con pulizia, e le porge pasti regolati e sostanziosi.

D. Quale potrebbe dirsi una buona stalla per l'armento?

R. Buona stalla per l'armento potrebbe dirsi quella che è costruita in luogo asciutto, che è ampia, alta, con la porta a mezzodì, bene illuminata, con fenestre ed apperture atte a rinnovare l'aria a piacere, selciata in modo che dolcemente scorrino da un lato le orine, e commessata la sua volta sì, che dal fenile non cadino le polveri sopra le bestie.

D. In che consiste la nitidezza delle stalle, e degli animali?

R. Supposta una buona stalla, riesce facile anche il mantenere la nitidezza, col tenere lontana ogni immondizia, col rinnovare l'aria

col polire, e strigliare ogni giorno le bovine.

D. Perchè si vuole con tanta insistenza la luce, l'aria, la pulizia nelle stalle e negli armenti?

R. Perchè tuttociò influisce efficacemente alla loro salute, e sui loro prodotti per le ragioni esposte altrove. — Difatti un' animale come potrebbe reggere a lungo in un locale angusto, umido, e ribocante di aria viziata da mefitici elementi tra i quali la stessa lucerna rifiuta di ardere e smorza, ed il vegetabile, intisichisce e muore? Eppure (a che valerebbe il dissimularlo?) Eppure la maggior parte dei nostri armenti sono tenuti in sì barbaro modo, e a torto si lamentano le loro sofferenze e i scarsi loro prodotti!

D. Sapiamo però che delle volte non vale il buon governo a rendere lattifera l'armenta.

R. In tale caso è segno che difetta negli organi destinati alla ellaborazione del latte, e queste vacche sono quelle che convertiscono il cibo in carne e grasso, e che vengono destinate pel macello.

D. Gli agricoltori di più felici contrade della nostra, pascono nelle stalle i bovini tutti gli anni, ed utilizzano in latiera, latticinii, e carni: — mettono a figliare le armenta pel maggio, giugno, e luglio, non potressimo immitarli?

R. Sarebbe nostro desiderio di trovarsi in circostanze d'immitarli. Se non chè per tale via, non potressimo usufruire i nostri pascoli montani, ed alpini, e di molto dovressimo diminuire il numero degli armenti.

D. Parlando del pascolo, quali sono le attenzioni del vigile pastore?

R. Il vigile pastore, ama e si fa amare, col buon trattamento, dalle bestie, che guida: non le conduce al pascolo priachè non sieno asciugate le guasse, o le brine; non le lascia bere quando sono riscaldate, non le espone temerariamente pei dirupi dai quali spesse volte precipitano e periscono: ha timore di Dio, nè reca danno alle altrui proprietà.

D. Come si governano le bovine per il tempo che si mantengono nella stalla?

R. Si porge loro da mangiare due volte al dì mattina, e sera, possibilmente sempre all'ora medesima. A moltiplicare il loro latte, e ad influire alla loro salute, operano in modo ammirabile le radici tuberose, la crusca, il sale

e l'acqua purissima.

D. Fa bene chi in tempo di gelo da ambiente caldo, conduce la vacca a bere alla fonte?

R. Fa assai male, perchè anche la bestia soffre molto esponendola di repente da bassa ad alta temperatura.

D. Quale è il tempo in cui la bovina abbisogna di trattamento migliore?

R. Il mese prima del di lei parto, ed il mese successivo in cui si raccomanda tutta la cura possibile.

D. Che dite della vacca da lavoro?

R. Era noi sarebbe considerata barbarie l'assoggettare la vacca al duro giogo, come quella che in modo più naturale sa contribuirci le nostre cure.

D. E dei bovi?

R. Bovi se ne contano poche paja in tutto il Commune, più ad oggetto della condotta dei generi che si scambiano col friuli che di altro. Questo diffetto deriva dalla mancanza di strade interne.

D. Insegnatemi a conoscere gli anni di età della vacca?

R. Nel Bue e nella vacca al compire di tre anni si sono cambiati i denti da latte e sostituiti altri denti più larghi. L'età posteriore si riscontra dai nodi cilindrici alla base dei corni, talchè contando tre anni il nodo inferiore, tutti gli altri successivi indicano un anno per ciascheduno. Sono da calcolarsi i denti troppo colorati e logori, o caduti abbenchè delle volte ciò dipenda da malori sofferti.

Lezione XV.

Della Capra.

D. Dopo la bovina quale è la bestiola che torna più conto per la nostra economia domestica?

R. La capra volgare che trovasi in quasi tutte le parti del mondo, sia come indigena, sia come volgarizzata. Essa sopporta tutte le temperature e prospera a quel che pare in tutti i climi.

D. Avete qualche cosa a dirmi intorno alla sua varietà e temperamento?

R. Varia assai nei colori e nella grandezza secondo dei climi in cui trovasi dispersa, e in tutti i paesi segue la sua inclinazione di prendere volentieri dai siti sassosi, e dai precipizii, amando i luoghi silvestri,

e selvaggi. — Essa è festevole e capricciosa e di una singolare pulitezza, come ci avverte il detto volgare = che ama piuttosto calcare le nevi che il sudiume della stalla.

D. E' d'essa utile per noi?

R. Utilissima: basti il dire che una buona Capra col suo letame, col di lei latte, col capretto, e di lei ricercatissima pelle, nel volgere dell'anno restituisce al di lei proprietario il valore capitale. Quindi ottimamente ebbe a scrivere il nostro benemerito Dottor Lupieri: = essere questo animale il sostegno ed il conforto del povero.

D. Se è così, perchè si progetta il loro bando, e si tenta la diminuzione del loro numero?

R. La cagione di questo sta in due forti motivi: una perchè arrecano col loro morso danno immenso ai boschi comunali. 2.° perchè in date stagioni con pascolo abbusivo sopra le altrui proprietà, danneggiano, chiusure, campi, prati, ed alberi d'ogni specie, ond'è che l'Ispezione Forestale, ed il possidente reclamano.

D. Di che abbisogna onde infrenare tanto disordine?

R. Abbisogna che il loro pascolo venga assoggettato a rigido regolamento, e ristretto nelle spaziose località comunali che non potrebbonsi altrimenti usufruire.

D. Ditemi della razza?

R. La razza carnica viene comendata: si ponga ogni studio nel di lei miglioramento coll'allevare dette capre. Si propone ancora l'incrociamento col becco d'Angora, e di introdurre quella capra che oltre al latte ci fornirebbe finissimo pelo da stoffe eccellenti.

D. Come si governano le capre?

R. Col pascolo la maggior parte dell'anno; del resto si custodiscono nella stalla e si pascono con pastelle, polloni di alberi, quarte di diverse specie appositamente preparate, ed essiccate. Nei giorni prima del parto si porge loro del fieno, si dà più sale del solito a leccare con spatola, e nei dì del parto se le regolano di beveroni tiepidi d'acqua, farine e sale. E' noto che dal buon regime in pulitezza e pasti, dipende la loro buona salute, ed il maggiore prodotto.

D. Come si conosce l'età delle capre?

R. L'età delle capre si conosce dai denti, e si osserva che sono mancanti dei denti incisivi nella mascella superiore. A un anno perdono i denti intermedii della mascella inferiore; a 18 mesi cadono del pari i due vicini, e a tre anni sono già sostituiti da altri denti eguali bianchissimi. Ma a mano a mano che invecchiano si scalzano, si guastano, e diventano ineguali e neri. Si conosce ancora pel numero degli anelli delle corna.

Lezione XVI^a

Della Pecora

D. Qual è il terzo animale domestico che alleviamo?

R. La pecora la di cui specie in questo paese è estremamente degenerata somministrando appena il latte pel suo agnellino, con poca lana per noi, e di qualità inferiore.

D. Fate grazia d'indicarmi la causa che influì a danno di questo timido animale.

R. La causa a nostro modo di vedere, fu la preferenza che in questi alpestri si meritò la capra, in virtù della minore spesa pel di lei vitto in confronto della pecora, che consuma il foraggio a danno delli bovini.

D. Gli esperti mandresi assicurano tuttavia che le pecore di razza buona, e tenute con buone regole sono utili?

R. Chi da imparziale pesa la questione si pronuncia a loro favore. Fa uopo, si sa, migliorare la razza coll'incrociamento, e di essere meno avari nel somministrare loro buoni foraggi, e più solleciti della loro nettezza, e dei loro parti.

D. Tra i tanti, quali utili ci tornerebbero?

R. Molti utili: tra i quali si contano gli agnelli i montoni, i castrati, il latte, e l'attivo concime. In fine la lana che si vendono tuttodì ad alti prezzi. E dopo ciò non sarebbe migliore consiglio il rimettere l'innocua bestiola, che lana ci fornirebbe ad uso dell'interno: i capelli, le calze, i panni, le mezze lane, come si praticava non a molti anni, senza vestire lane, stofe e cotonerie provviste dalli

fuori, non solo a scapito dell'economia; ma a disdoro dell'onorevole Maandrese, e del solerte, e robusto abitatore della Montagna, i quali devono essere in ogni tempo assai gelosi nel conservare, e custodire le lodevoli ed utili abitudini.

D. Quale è il modo di tosare la pecora?

R. Prima di tosarle vogliono essere lavate due o tre volte nei pozzi d'acqua corrente, e questo viene fatto nella primavera, e verso l'autunno in giornate buone. Si separano poi le lane buone dalle cattive, e si lavano ancora e si asciugano.

D. Se vi piace, ditemi come si conosce l'età della pecora?

R. Si conosce l'età della pecora nello stesso modo con cui si conosce gli anni d'una capra.

D. Ricordatemi uno tra gl'insetti che molestano la pecora?

R. Uno tra gl'insetti che molestano la pecora è l'**Estro Ovino**, insetto **parassitico** (vale a dire che si ciba delle parti componenti l'animale vivente, come del sangue ecc. e che abita a tale oggetto sopra di lui) Da noi detto **Moschiom**. La femina di questo depone le uova sopra le narici delle pecore, dei montoni, dei castrati, delle capre e di altri animali lanuti perui appena nate le **larve** s'introducono nella cavità della testa e sono cagione del **capo-storno**, e dell'infuriamento. Divenute **crisalidi** cadono sull'erba per la via medesima che percorsero in entrarvi, e cangiansi in **Mosconi** perfetti, nel corso di due mesi. Le pecore temono sì questo animale, che quando svolazza loro d'intorno sono assalite da un tremore, e cercano di nascondere le loro narici tra le erbe, o tra la lana delle loro vicine. L'attento pastore, potrebbe in questo momento assalire il nemico della sua pecora. Vi sono anche gli Estri del Cavallo e delle bovine. Fig. 4.

D. Come curano il capo-storno causati da queste **larve**?

R. Col procurare loro la morte injettando su per le narici del mercurio dolce disciolto prima per qualche dì nell'acqua vita, od unito all'olio comune: giovano al capo storno ed alle vertigini le injezioni fatte coll'aceto.

Lezione XVII.

Del Porco o Majale.

D. Di quale bestia vogliam trattare in questa lezione?

R. Del Porco, o Majale il di cui maschio si chiama Verro, e la femmina Troja, o Scrofa. Egli è assai prolifico, e sparso quasi per tutto il mondo.

D. In quale modo si potranno avere buoni Majali?

R. La scrofa si sdraja nell' atto di allattare la prole, un' ordine di poppe s' adagia verso il terreno e l' altro ordine appare al di sopra; onde è che i porcellini più robusti poppano le mamelle più alte, e di questi a colore nero o rosso non più di otto, si scelgono a nutrire e si lasciano succhiare per un mese, intantochè se li avvezza a bere del latte di vacca, e del siero con farine, ed altro cibo confacente. In meno di due mesi devono essere slattati, e castrati, e tolti affatto dalla madre, la quale per il tempo che l' lattante ha diritto di venire prodigata di alimento più abbondante, e più sostanzioso, che altrimente spinta alle volte dalla fame divora i proprii porchetti.

D. Come si mantiene il majale?

R. Il majale è di facile mantenuta: è verissimo che ha un gusto fino, essendo assai delicato nella scelta del suo nutrimento, ma si contenta di tutto, purchè abbia il ventre pieno, e quando non trova di che sfamarsi, si getta sulle immondezze le più schifose.

D. Da questo suo temperamento, che ne avviene?

R. Ne avviene, che la famiglia meno agiata si trova al caso di mantenere il suo porco, col pastone, colle lavature di cucina, con siero erbaggi ed altro: e noi giudichiamo sventurata ed avidosa quella casa che per ogni anno non alleva nè macella il majale per proprio conto.

D. In che modo ama di essere tenuto?

R. Abbenchè apparisca il più sudido animale, pure è amante della pulizia, e soffre molto, e dimagra se rinchiuso in porile angusto, e se costretto a corricarsi sopra i proprii escrementi. L' immondezza, e la sgrazie della pelle gli cagionano quel forte prizzicore che lo spinge ad immergersi nei pantani, ed a grattarsi contra corpi duri, e da ciò si capi

se il molto bene che gli si arreca col lavarlo, e soffregarlo di quando in quando.

D. In quale età si macellano i majali, e come si conservano le loro carni, e lardo?

R. Si macellano nell'età di un' anno ai diciotto mesi. Il metodo di conservare le loro carni, e di loro lardi, è comunissimo, come è comune il modo d' ingrassarli.

D. Tuttavia accennatemi almeno le avvertenze generali per la conservazione della roba porcina?

R. Le avvertenze generali per la conservazione della roba porcina consistono: nel salarla a dovere, nell' asciugarla perfettamente all' aria per riporla al comparire della primavera in cantine fresche nelle quali il grasso non si disciolga nè punto, nè poco; perchè diversamente rancidisce, e dà luogo ai Dermesti ed agli Acari insetti, che sono la peste d' ogni materia chiusa, e di quali parleremo al suo posto

D. La carne di majale è dessa salubre?

R. La sua carne è ottima per le persone di temperamento robusto, e che abitualmente fanno molto esercizio, come sono gli agricoltori. Non conviene però a coloro, che fanno la vita sedentaria, nè ai convalescenti.

Sezione XVIII.

Dei latticinii e del mugnere le vacche.

D. Di soprapiù dei concimi, delle pelli, delle lane, delle carni, di che ci forniscono gli animali domestici?

R. Ci forniscono il latte, oggetto importantissimo nella rurale economia, e diremo più volte che la di lui abbondanza, bontà, odore, e aromatico sapore, dipendono dalla buona qualità di cibo, dal giudizioso governo, e dalla pulizia.

D. Di quante parti è composto il latte?

R. Il latte è composto di quatro parti bene distinte, cioè, il burro, il caglio, ossia materia caciosa, il siero, lo zucchero, e sale essenziale di latte.

D. In quante classi si possono ridurre tutte le specie di latte?

R. Si possono ridurre in due classi distinte: in latte degli animali ruminanti

nanti, e il latte degli animali non ruminanti. Il primo serve specialmente agli usi economici, il secondo è più generalmente adoperato in medicina.

D. Quale latte occupa il primo posto?

R. Il vaccino che noi mescoliamo con quello di capra e si fabbricano il miglior burro, ed i più accreditati formaggi. In altri paesi una vacca di migliore qualità in due volte che si mugne in ventiquatro ore dà 24 boccali di buon latte; il termine medio però è di boccali 12.

D. Fra le regole che si raccomandano nel mugnere le vacche, quali sono le più importanti?

R. Le più importanti sono: 1° la pulizia e la nettezza dei secchi, e delle mani. 2° il lavare le poppe alle vacche pel medesimo oggetto della nettezza. 3° la possibile attenzione nel estrarre tutto il latte, poichè altrimenti quello che rimane, innacidisce, e corrompe quello che in appresso si sviluppa con danno della quantità e della qualità del latte. 4° il mugnere la vacca mattina e sera sempre alla medesima ora, e dalla medesima persona, la quale dovrà accarezzarla, e rendersela famigliare, poichè in modo diverso procedendo non darà volentieri il latte, nè della maggior quantità.

Lezione XIX.

Del Burro o butiro.

D. Cosa è il burro?

R. Il burro altro non è che la parte grassa, ed oleosa del latte che in esso stà unito unito alle parti caciose, e sierose, e dalle quali si separa mediante replicata percussione più o meno lunga secondo le circostanze (volg: menà la pigna, o batti la pigna)

D. Dove si ripone il latte?

R. Munto appena e colato con tutta l'attenzione, si versa in vasi di terra ben cotti: si fa uso anche di vasi di legno, ma si tengono nitidi con grande difficoltà. I vasi di metallo si escludono affatto, perchè restano intaccati dal l'acido di latte, e si fanno così nocivi alla salute, e communicano ingrato sapore ai lattiferi prodotti.

D. In che luogo si custodisce il latte?

R. Il latte si custodisce in locale fresco, e non umido, posto a tramontana, la di cui temperatura mai oltrepassi il decimo grado di Raumur. In tutto ciò che può

renare il più lieve odore alla latteria, deve essere severamente proscritto.

Lezione XX.ª

Produzione del latte.

D. Come si ottiene la panna?

R. La panna (bruma) si ottiene esponendo il latte dopo munto all'impressione dell'aria. Più è ~~grande~~ larga il suo recipiente alla superficie e ristretto al fondo, maggiore panna o crema si otterrà, ma conviene però regolare la temperatura che sia non minore degli sei, ne più di dieci gradi del Termometro di **Reumur**. La panna formata che sia si leva leggermente dalla superficie del latte con mecchiaie di legno ben netto.

D. Accennatemi il modo di formare il burro?

R. Si versa la crema nella **Zangola** (pigna, pegna), la quale come è notissima, è di due fogge, una di moto verticale mediante pestone (torsi) e si adopera quando si ha poca panna: l'altra di moto orizzontale che si usa quando si possiede molta crema, e viene circolarmente aggitata con manubrio che fa girare la barilozza sostenuta dai due perni che appoggiano ai due lati.

D. Ditemi le attenzioni che si usano nell'agitare, o battere la panna?

R. Le attenzioni principali sono: — 1.º di intiepidire al fuoco la panna nel crudo del verno, e sempre in questa stagione di sciacquare la barilozza con acqua calda, e nell'istate con acqua fredda, prima di versarvi la crema. 2.º di aggitare la panna con moto **moderato**, ed **eguabile**. 3.º di aprire il buco, o cochiume della zangola, acciò vi entri aria nel caso che soverchiasse, e impedisse lo sviluppo del butiro, e di cambiare il moto da destra a sinistra, e viceversa. 4.º di cavare di quando in quando un po' di latte butiroso nella circostanza che restasse mezzo rappreso, e si purgasse con difficoltà.

D. E se alla per fine non giovassero queste attenzioni allo sviluppo del burro, come si pratica?

R. In questo tristo emergente è utile versare nella panna un poco di aceto o di qualche altro acido il quale combinandosi coll'alcali, rompe l'anzidetta unione, e fa che si ottenga il burro.

D. Ottenuto il burro, che resta a farsi?

R. Ottenuto il burro ed estratto dalla barilozza, si lava a più riprese nell'acqua fresca e pura, si batte, e si preme attentamente per ogni verso, per purgarlo

dalle parti estranee, e quindi se ne formano pezzi più o meno grandi secondo le circostanze.

D. Non avete altro a dirmi in proposito?

R. Resta a dire: che in grazia di queste attenzioni ottenuto uno squisito burro lo smerciamo facilmente, ed a più alto prezzo. Se si vuole meglio, lo conserviamo per lunghissimo tempo dopo averlo strutto a fuoco lento, e ridotto limpidissimo e deposto depurato d'ogni parte eterogenea in grandi vasi di pietra calcare a tale uopo preparati in cantine fresche

Lezione XXI.

Del Formaggio = 1° del Presame.

D. Di che si tratterà in questa lezione?

R. Si tratterà prima del Presame (Kali) 2° della coagulazione del latte, 3° della manifattura del formaggio. 4° del governo, e della conservazione del medesimo.

D. Cosa è il presame, che si adopera per coagulare il latte?

R. Il presame altro non è che il latte rappreso, grumoso nel ventriglio dei vitelli, agnelli e capretti poppanti, ventricino che appena estratto dall'animale si lega alla sua cima, acciò non espanda, e si sospende al soffitto vicino al focolajo per farlo disseccare, e servirsene al bisogno. Quello di vitello è il migliore. Il presame potrebbesi sostituire il succo dei fiori di piante diverse, come di aglio, di cardi, e di altre erbe della famiglia delle composte.

D. Sebbene si possa adoperare senz'altro l'indicato presame, tuttavia ditemi le successive pratiche che usano gli esperti fabbricatori di formaggi atte a conservarnelo ed a renderlo più efficace?

R. Sanno gli esperti, che, le pelli, la membrana mucosa dello stomaco, e degli intestini lasciate per certo numero di ore nell'acqua, oppure all'aria passano esse ad uno stato di decomposizione, e che le rende capaci di far agliare il latte, e per questo usano procedere nel seguente modo. Prendono il disseccato ventriglio, e sel dividono in due parti, lo visitano, e se lo trovano corrotto lo scartano. Se poi lo riscontrano in buono stato, estraggono il contenuto, lo mondano dai peli od altro; poi lavato l'esterno del ventriglio, con tagliente lo pestano in minute parti che le incorporano col presame. Impastano il tutto con aceto, un poco di sale e pepe, e ne formano delle palottole e le conservano in luogo asciutto nelle

occorrenze. Si fa così un presame più attivo, si conserva più a lungo, nè viene facilmente intaccato dagli insetti.

Lezione XXII.ª

Della Coagulazione del latte.

D. Quale è la cosa importantissima nella coagulazione del latte?

R. Cosa importantissima nella coagulazione del latte, si è il versarvi il presame occorrente diluito nell' acqua, o in latte tepido, nell' atto che se lo fa preparare per uno stanio, o altra cosa, quando il latte medesimo si trova ridotto al giusto grado di calore, il quale è dai gradi 16 ai 25° di Reaumur circa. Richiedesi però meno calore ad un latte scremato o prodotto dal fieno, che non quello versato dai pascoli grassi. Osserviamo che i pratici coll' immergervi la mano sino ai polsi, giudicano con precisione il grado di temperatura che abbisogna.

D. Versatovi il presame come si procede?

R. Versatovi il presame, se lo incorpora col dimenare pel latte nei due sensi la rotella Storrus (o lo spino-glova) e si attende poi che si compia la coagulazione, che si effettua in più, o meno tempo dall' una a due ore, ed anche più. Il presame ha compito il suo ufficio allorachè tagliando il coagulato appa-risce il siero. Le parti non perfettamente coagulate guastano poi nel siero medesimo, e se unite al formaggio gli causano danno.

D. Compito il coagolo in che maniera si opera, affinchè succeda un formaggio da conserva che è il più pregiato?

R. Compito il coagolo, da un lato della caldaja formata a cono si insinua lentamente la rotella Storrus (o lo spino-glova) e pel fondo della medesima se lo avvanza alla parte contraria, e aderente a quella se lo rialza fino alla superficie formando il primo taglio. Poi a raggi, e come piace si ripetono le tagliature più spesse, che si possano, ma senza la minima fretta. Finalmente si muove lo spino con moto equabile e moderato in cerchio da sinistra a destra e viceversa, tantochè la massa risulti perfettamente sciolta. Sciolta che sia si sospende l' opera e si aspetta un qualche minuto, che deponga al fondo e riposi.

D. Istruitemi, se vi aggrada, intorno all' operazione della cottura, o a meglio esprimere della purgazione del coagolo?

R. L' espurgazione del coagolo, è un' opera la più difficile, e la più importante

nella fabbricazione del formaggio, e li più periti, delle volte restano delusi a cagione delle diverse circostanze che vi concorrono. L'opera è questa: Si ritorna ad agitare la massa collo spino in maniera che tutte le parti si rialzino di bel nuovo, e galleggino pel liquido. Si avvicina la caldaja sopra lenta fiamma, e continuamente si dimena il siero sicchè i granelli del caccio non si perdino mai, nè mai aderiscono nel fondo, nè alle pareti del recipiente.

D. Quando si allontanerà la caldaja dalla fiamma?

R. Non si allontanerà la caldaja dalla fiamma, sino a che il latte rappreso non sia giunto al giusto grado di cottura o di maturità. Ed i seguenti sono gli indizii dai quali devesi conoscere questo importantissimo punto. 1.° quando si vede che la grana, ossia le particelle caciose già sminuzzate sono piccole, minute, ben separate e purgate dal siero, questo è un argomento della giusta cottura. 2.° quando la stessa premuta fra le dita si sperimenta elastica, ed arrendevole, e si unisce facilmente, e s' impasta, e le parti aderiscono. In allora si ritira la caldaja, e si agita tuttavia per qualche tempo, affinchè le parti non si scottino sopra il caldo rame, indi si attende che depositi bene al fondo.

D. Che resta a fare ancora?

R. Resta di fare l'estrazione della massa precipitata. Il mialghese /fedar/ polito con panni di bucato, cavia le mani e le braccia ben nette sino al fondo della caldaja, e vogliendo, e rivogliendo, e unendo la massa fino a che il conosce sia bene unita, e tonda e scevra quanto può dal siero, intieramente la estrae con molta destrezza, e la trasporta di colpo in fiscella /tabz/ appositamente preparata sopra del pressore, /Rebbio/ affinchè sgocciola dal siero. La quale fiscella cinta, e stretta e fermata quanto conviene, la copre con asse tonda, e ajuta in qualche modo a spremere la parte liquida. Lo rivolta di quando in quando sottoponendo sempre la tela al formaggio.

D. Che resta a fare ancora?

R. Sceverato a sufficienza dal siero se lo trasporta in apposito filo, si confetta nella superficie con sale marino; nel domani si rivolta e confetta dall' altra parte, e si continua così per diversi giorni a cospergerlo di sale — quando non ne abbisogna rimsa di più riverne.

Lezione XXIII.

Della conservazione del Formaggio.

D. Avete niente a dirmi intorno alla conservazione del Formaggio?

R. Articolo estremamente interessante è quello della conservazione del Formaggio, e se il fabbricatore di questo, qui venisse meno, perderebbe il buon frutto delle accennate operazioni, e recarebbe gravissimo danno alla sua economia.

D. Come si pratica per il perfezionamento, e per la conservazione del formaggio?

R. Il **cellaro**, o Canova da conserva deve essere ben presa da non oltrapassare i 15 gradi, e Non dee essere umida, ma ben difesa dai raggi solari, dagli insetti e dai topi. Le finestre, ed i spiragli sieno atti a riparare i formaggi dall' influsso dei venti che li farebbero screpolare, ed allora facilmente si guastano. Concorre a prevenire questo inconveniente l' uso d' ungere le forme con butiro, o con olio quando fe ne conosce il bisogno. Allorchè il formaggio comincia a stagionare, ossia a perfezionarsi, lo si raschia con lamine di ferro, o con coltello, onde rendere liscia quella specie di corteccia, che si è formata, si polisce da tutte le sozzure che vi sono rimaste aderenti all' insalatara e vi si applica esteriormente il **ropetto** che gli serve, come di vernice per preservarlo dall' umidità, o dalle altre influenze distruggitrici, ~~nemici~~, e dagl' insetti dei quali si dirà a suo luogo.

D. Si fabbricano tra noi delle altre qualità di formaggi?

R. Tra noi si fabbricano diverse altre qualità di formaggi come il così detto ad acqua, perchè nel separare dal siero il coagolo si fa uso d' acqua calda in luogo del calore del fuoco. Questo in venti giorni circa si smercia sotto il nome di formaggio fresco. Non si fala, e riesce assai gentile, e delicato, se fa una buona fermentazione.

D. E del nostro formaggio detto **salato**, e di **salamoja** che avete a dirmi?

R. Questo non è altro che il formaggio di conserva, colla sola diferenza, che nella manipolazione del coagolato latte, se gli lascia più tonda la grana, e se gli dà meno calore, per riporlo poi, formato, e spremuto che sia, in Salamoja di conserva pegli usi.

D. E le altre specie di formaggi inferiori da che risultano?

R. Risultano dalla diversità di foraggi e di pascoli, da un latte più o meno

scremato, dal mal' inteso trattamento nelle operazioni relative, e della putrida fermentazione dei formaggi.

Lezione XXIV.

Della ricotta, o puina.

D. Come si fa la ricotta o puina?

R. Questa si forma col siero d' onde si è cavato il formaggio, aggiuntovi se si vuole del latte: Si ritorna la caldaja al fuoco, finchè acquista il grado di bollizione si aggiunge in allora un poco di siero inacetito (Sirz) e si wagola la ricotta in poco istante. Si ritira allora la caldaja, si estrae l'ottenuto riponendola in sacchetti di tela nitida. Si ajuta e lascia sgocciolare il siero. Le ottenute forme si salano come il formaggio, e si pongono sopra graticci sopraposti al focolare pel prosciugamento. Tolte da lassù si pongono nella cameva di conserva per uso di casa, o si smerciano.

Lezione XXV

Conclusione.

D. Ditemi qualche causa della cattiva riuscita dei Formaggi?

R. Le cause della loro cattiva riuscita sono molte, e da queste è ovvio l'argomentare che l'arte del caseificio è un'arte difficile sopra la quale restano da intraprendere molti studii, e ripettute esperienze. Intanto diremo, che le cause della cattiva riuscita sono:

1°. La poca nitidezza e pulizia negli utensili, nel mungere gli animali, e nel colare il latte, il che lo altera, e partecipa cattivo odore.

2°. Il presame mal preparato e peggio conservato, o la dose più o meno abbondante non adoperata in modo opportuno, perchè se è in meno non coagola a perfezione il latte, se abbonda partecipa al formaggio cattivo sapore, e precipita la sua fermentazione

3°. Il non mettere il presame nel latte quando lo stesso ha il più opportuno grado di calore, e il non dargli spesse volte tempo di operare una perfetta coagulazione.

4. Perchè non si separano sempre perfettamente le parti caciose da tutte le sostanze estranee con conveniente uso di fuoco, o di compressione.

5.° Perchè non s'impertisce al formaggio già fatto l'opportuna figura nè si praticano quelle diligenze che sono utili o neccessarie per la buona, e lunga conservazione di un siffatto genere che va soggetto a tanti e poi tanti rischi, ed inconvenienti.

E queste mancanze concorrono a formare prodotti sofferati, e fetidi per decomposizione, o putrefazione della cascina, e della lattina, o siero.

Lezione XXVI.

Degli Alberi fruttiferi.

D. Di che si tratta in questa lezione?

R. Degli alberi fruttiferi.

D. Torna conto questo ramo di Agricoltura?

R. Torna assai conto, e fu grave danno, che i nostri padri abbiano distrutti molti alberi fruttiferi, allettati dal momentaneo lucro dei loro legnami.

D. In che consiste il tornaconto dei pomai?

R. Consiste in questo; che in compenso delle poche cure, che richiedono ci somministrano le poma per uso di famiglia e da smercio; ci servono a fare il **Sidro** bevanda salutare, e ci danno dell'**Alcool**. L'anno passato un certo tale da due pomai raccolse mille libbra di pomi, che venduti a un fiorino per cento gli frutarono come un capitale attivo di mille fiorini.

D. Siammaterni qualche altra loro utilità?

R. Di giorno purificano l'aria: danno legna, e le loro foglie servono di cibo agli animali minuti, e di letto al bestiame e non portano quasi danno all'erba sottoposta ai loro rami.

D. Come si moltiplicano gli alberi?

R. Col mezzo della germinazione del seme, ed anche per lo sviluppo delle gemme o sia dei polloni e delle propagaggini, metodi facili ad impararsi colla pratica meglio che colle parole.

Lezione XXVII.

Dell' innesto.

D. Cosa sono le gemme o bottoni?

R. Le gemme o bottoni sono corpi tondi, oblunghi, sovente terminati in punta che si osservano sovra il tronco dei rami, delle piante: esse anno origine fra le ascelle delle foglie, e talvolta anche sulle radici, come osservasi nelle radici tube

rose, e bulbose. Le gemme differiscono dal seme perchè racchiudono in miniatura le piantiche già organizzate.

D. Che cosa è l'innesto?

R. L'innesto, una delle più curiose, e belle operazioni dell'Agricoltura è una parte del vegetabile che unita, od inserita in un'altra pianta si identifica con essa, e cresce come sopra il suo piede naturale allorchè sia in relazione colla specie, genere e famiglia, od analogia fra loro.

D. In quanti modi si fà l'innesto?

R. In molte maniere; le più usate sono. 1.° L'innesto a cuneo, od a spacco. 2.° a gemma, o ad occhio. 3.° ad anello o zuffolo. 4.° a corona; 5 per approssimazione, o per contatto.

D. In quale modo si fà l'innesto a cuneo od a spacco?

R. In Marzo od Aprile, si prende un ramoscello gemmifero detto **marza** (**polinn, incalmo**) di cui si taglia a biella la parte inferiore; si recide il tronco, o ramo della pianta che si vuole innestare, e fattogli uno spacco, vi si introduce la **biella** della **marza** procurando, che i margini delle scorze combacino: si copre con cera o con fiore bovino impastato con argilla, con stoppa o lana, e si lega, per assicurarlo dal vento e dell'acqua procurando in seguito di tenere pulita la pianta dai rami inutili.

D. Come si opera per l'innesto ad occhio?

R. Si fà scelta di una buona gemma che si separa dal ramo; e questa, unita ad un po di scorza, in forma triangolare in autunno, od in primavera si introduce in una incisione in forma di croce, o di T. o di V. fatta nella scorza della pianta, o del ramo in modo, che la gemma rimanga fuori. Quindi con stoppa, lana e cera d'innesto si lega per assicurarla.

D. Come fassi l'innesto a zuffolo, o ad anello?

R. Si disegna sopra il ramo della pianta da innestare un'anello di corteccia, si taglia il ramo di sopra, si leva l'anello e se ne mette un'altro di eguale dimensione in sua vece, il quale sia munito di gemma o **bottone domestico**. Per meglio guarantire l'innesto è utile di sovrapporle l'anello stesso che fu levato in modo però di lasciare libera la gemma.

D. In quale modo si opera l'innesto a corona?

R. Per innestare a **corona** si taglia verticalmente il tronco, o ramo selvatico

della pianta si muove per poco tratto la corteccia del legno, e fra la scorza, ed il legno si colocano in giro, due, tre, o più marze tagliate a biella da una sola parte e si pongono verso il legno; si coprono con argilla come sopra e si legano.

D. Come si fa l'innesto a contatto?

R. L'innesto a contatto, o di approssimazione o di vicinanza usato specialmente nelle siepi, si fa graffiando i due rami delle differenti piante, che trovansi vicine in modo da scoprire le loro parti interne della scorza; si uniscono i due rami nelle parti graffiate si legano con salice od altro, e senza più di precauzione l'innesto è compito.

G. Ferrari

Figura I.ª Rappresenta un'albero innestato colle marze introdotte tra la scorza a **Corona** proprio pegli alberi grossi.

— a Soggetto innestato — b la maniera di sollevare la scorza da ricevere l'innesto — c. l'innesto a la calmella pronta.

Fig II.ª Rappresenta l'innesto a Spacco, proprio dei soggetti d'un pollice o meno di diametro.

— d. Soggetto innestato — e. Soggetto preparato pel ricevimento della calmella — f. la calmella pronta per essere introdotta — d. d. d. diverse vedute d'incisioni per ottenere dei geti o dei giovani rami — e. giovine germoglio sortito già.

Fig III.ª Innesto a lingua, che pure conviene ai piccoli alberi.

— g. Soggetto innestato — h. Soggetto preparato all'uopo — i l'ampolla pronta per esservi inserita

Fig. IV.ª Rappresenta l'innestare ad occhio, od a scudo, che fassi anche a **a sibietto** od a **canello** come si pratica coi gelsi.

— k. Maniera di fare l'incisione in forma di T. — l. bottone inseritovi, con la scorza soprastante combaciata — m. verga domestica germogliato ove si vede la maniera di levare lo suddetto monito di bottone — n. vaso contenente terra coperta di umido muschio per collocare entro la parte inferiore della verga suddetta per mantenerla fresca — o. scudo col suo occhio, o bottone tolto dalla verga per essere tosto inserito.

Fig. V.ª VI Rappresenta l'innesto per contatto o per approssimazione, per fare il quale

basta anche graffiare la prima scorza dei due soggetti, nel sito ove si fanno combaciare come usasi nelle siepi.

p. Innesto su di un piede nel vaso — q. Innesto su di un piede, che cresce vicino all'albero col quale s'innesta — r.s. Il soggetto, e l'innesto preparato — t.t. due rami innestati là dove si tolsero due rami naturali, mantenuti convenientemente uniti al corpo dell'albero: li due rami inferiori furono smozzati. — u.u. due rami innestati dopo per contatto, che quando saranno ben uniti al tronco si tagliano in u.u.u. — w.x. maniera di preparare il soggetto, e l'incalmo.

D. Che cosa succede quando una pianta è innestata?

R. Succede che combaciando le corteccie, o trovandosi a contatto il libro col l'alburno si spargono fra di essi i succhi, che scendono dalle gemme alle radici, e dalle radici risalgono alle gemme, e nell'ascendere, e discendere, circolano nel tessuto dei vasi in tutti i sensi, e si spargono fra il libro e l'alburno, ed organizzandosi, ed assimilandosi, aumentano il diametro delle piante e preparano nuovi organi per la vegetazione, del successivo anno.

G. Ferrari

D. Vorrei che mi indicaste qualche insetto nocivo ai pomai?

R. Indicheremo la Teuja o Speranal des Peraiis — da Linneo chiamato Papilio Crataegi, che è la peste degli pomai.

Vive in società tutto il verno sotto una tela come quella dei ragni, ma dopo l'ultima muta, che fa a guisa dei bachi da seta, gira da per tutto e in primavera divora i germogli, ed i fiori d'ogni albero fruttifero, ed anche le foglie. Ad distruggerli si trova modo di abbruciare le tele in cui stansi depositate le uova. I bruchi frugi si fan cadere di bel mattino sopra lenzuoli, e si distruggono. Si perseguitano per fine le farfalle, acciò non ovi fichino. Fig. 5.

Lezione XXVIII.a

Dei Gelsi.

D. Come si prepara il seme dei Gelsi, o Mori?

R. Si pigiano (frappin vulg.) i frutti di gelso ben maturi riducendoli in tenera pasta nel fondo del catino. Ciò fatto si versa entro il vaso dell'acqua pura se mischia, e si dà mano a separare il minuto seme dalla sua polpa,

ed a disperdere il tutto nel liquido. Si lascia depositare il seme, e si versa la miscella. Si ripette l'operazione più volte sino a che si abbiano separate le sementi che si asciugano distese all'aria quall'ora non se le avessero a seminare subito.

D. Quando vanno seminate le sementi del gelso?

R. Si possono seminare nella ventura primavera. Sennonchè, si avvantaggia a seminarle appena raccolte?

D. Dicemi del modo di seminarle.

R. Nell'orto in sito solazio, e possibilmente difeso dai venti si svoglie minutamente la terra, ed a dovere se la concima con ottimo letame. Si divide lo spazio in Aiuole (pletz) di larghezza tale, che la persona possa di seguito operare senza essere costretta a porre i piedi sulla superficie del riparto. Si spargono poi le sementi non fitte, e se le copre di fuliggine, o di ceneri, o di terriccio di bosco, o di polverizzato letame. Non si trascura nè quì, nè di seguito l'innaffiamento a misura delle circostanze.

D. Nati i teneri gelsini, come si pratica?

R. Ove lo ricercano, si diradano, si mondano dalle erbe, ed assodati nelle radici, se li parchia colla vista di non offendere le gentili barbatelle.

D. Come si trattano i gelsetti all'apparire della primavera dopo seminati?

R. Se li tronca a fior di terra colle forbici da giardiniere, o con altro tagliente. Si zappano, e mondano dalle erbacie, e si diradano tuttavia, ove fosse di mestiere. Sviluppate le gemme si lascia una sola di queste, e si stancano tutte le altre.

D. Che deve avvenire della gemma lasciata?

R. Questa va a formare una bella verga dritta, quallora si tenga sempre monda dai teneri getti latterali, e si lascia fornita delle sue foglie.

D. Che si fà nella posteriore primavera delle verghe, o fusti in discorso?

R. Si troncano rasente il suolo, e si innestano a ruffolo i tagliati gelsini che sono di adattata grossezza, lasciando i deboli da innestare per l'anno vegnente. Sviluppate le gemme dell'innestatura, si tolgono lasciando una sola col fine di ajutarla a formare il tronco nella sopradetta maniera.

Lezione XXIX.

Del Vivajo.

D. Cosa è il vivajo, che potrebbesi chiamare il Tesoro di famiglia?

R. Il Vivajo altro non è che un pezzo di suolo avente fertilità meccaniche = chimiche ~~atte~~ tali da ~~ad~~ accogliere, e da nutrire diverse specie di piante fino a che siano atte di un posto d'abitazione stabile, o da vendere.

D. Quando si estraggono i gelsi innestati per trasportarli in vivajo?

R. Si estraggono dopo l'anno di loro innestazione colla cautela di non ferirli nel tronco, nè di offendere le radichette. Al che conseguire richiedesi di operare con pazienza, e con destrezza. In queste opere la fretta sì bandisce affatto. Si monda il fusto, e visitate le radici, tagliansi le marcide sino al vivo, e si recidono le parti fesite, liberandole in pari tempo delle soverchie barbatelle. Altri accorciano con taglio anche il fittone (radis maestra) Si piantano nel predisposto vivajo un piede, e mezzo, circa distante uno dall'altro.

D. Quale è il trattamento che richiedono nel vivajo?

R. Richiedono anche qui, di essere al bisogno zappati, e mondati dalle erbe, e pedale assistenza onde formare il tronco liscio e diritto.

D. E poi?

R. E poi, lasciato pervenire a conveniente altezza si trova a quella altura ove il fusto avrà a dividersi in rami per virtù delle attenzioni successive di lasciare sole due o tre gemme da diramarsi pel nobile portamento della pianta.

Lezione XXX.

Del luogo stabile pei Mori.

D. Come si fa per piantare i gelsi nel sito stabile?

R. In autunno prima che cada la neve, e in giorni che la terra non sia bagnata si scavano, possibilmente con ordine rettilineo, fossi quadrati in larghezza di brascia 4 /metri 2:40/ e di brascia due /met. 1:20/ di profondità, depositando lo strato di terreno attivo da una parte, e quello dell'inerte dall'altra, espurgandoli in pari tempo dai fossi. Sarebbe di non creduta utilità il rivoltare ora per l'inverno questi mucchi di terra, almeno due volte, per farli partecipi delle ammosferiche agenze.

D. In che modo nella stagione prima, si estrae il gelso dal vivajo per piantarli nei buchi già preparati in autunno?

R. Col procedere in modo da cavare la pianta senza smozzare nè offendere le sue radici. Si ottiene questo togliendo terra presso al tronco; coll'escavare profondamente da lontano, liberando colla mano le radici ad una ad una, tirandole a seconda, a seconda, sinchè si arriva a rendere senza sforzi libera la pianta. Indi si pulisce il tronco, si rifilano le radici levando le piccole barbatelle, recidendo le parti infette, o ferite col ferro, e compartendole in giro di un solo ordine.

D. Come si pianta?

R. S'insinua nel duro fondo della già preparata buca, un forte palo dritto, si getta in essa la prima terra cavata, in modo che attorno al palo resti un po più alta. Adagiasi il gelso vicino al palo verticalmente e si dispongono le radici a raggi circolanti l'albero, piane, distese, non intrecciate. Nell'atto di porre buona terra su queste, si ha pazienza di andarle distendendo alto volta, e di ottenere che non vi rimanga vacuo alcuno. Si pone comune, ed assicurata con giunco la pianta al di lei sostegno, si riempie la fossa con la terra del secondo deposito. Si attende per l'elegante sua conformazione; si sarchia due tre volte all'anno e si concima.

D. Come si dee regolare il gelso adulto?

R. Si levano i rami intersi, e quelli che fanno confusione. Si accorcia ne quelli che salgono in alto, si tagliano i getti piccoli, gl'infermi, ed i morti; e l'albero a suo tempo si fa branchiuto, vigoroso, e forte.

D. Quando si sfrondano i gelsi?

R. Si dovrà quasi ritardare fino a che abbiano acquistato sufficiente robustezza, il che avviene ai sette agli otto anni. Epperò chi possiede i mezzi ne provveda intrattanto in istato da porli subito al loro sito, per goderne più presto l'utile di cui tanto abbisogniamo. Se già adulti sono da innestare, s'innestano a corona, a cuneo, ad occhio, o a sibietto, come piace meglio

D. Quando si recidono i rami?

R. Il metodo friulano consiste nel recidirli tutti almeno ogni due anni, le di cui foglie unite a quelli si trasportano a direttura pei pasti dei filugelli, e

così conservano corto il fusto del gelso: ma non portano foglie che i rami dell' annata.

D. Quale è il metodo che torna migliore per noi?

R. Il metodo **bergamasco**, cioè di trattare i gelsi come gli alberi fruttiferi, vale a dire di non levare, che i rami morti, o quelli che si trovano troppo spessi, e di non scalvare, che l' estremità dei rami principali.

D. Avete la buona ragione della preferenza di questo metodo?

R. Questo metodo qualora sia tra la via media, nè di troppo togliere, nè di troppo lasciare, quasi ha la preferenza per il motivo che raccogliendo la galeta in ~~Agosto~~ Luglio i gelsi per la bassa temperatura non hanno il tempo di maturare i loro getti, che immaturi si perderebbero pei geli dell' invernata.

Regole per governare i filugelli

tolte dal Paravicini.

1.° Si collochi la semenza dei bachi da seta in un cestino foderato internamente di tela, e dopo aver coperto la semente con un velo, si ponga il cestino in una stanza ove la stufa, o un buon caminetto faccia segnare al Termometro 15 gradi di calore. Si faccia fuoco in modo, che ogni giorno il Termometro cresca d' un grado, e ciò fino al ventesimo. Non si cresca più il calore, sinchè la semente sia quasi tutta bianca, ma quando è divenuta bianca si faccia ascendere il calore della stanza di un grado ogni giorno fino al 24. Sul velo che ricopre i bachi si pongano leggieri ramoscelli di gelso, affinchè i bachi **a mano a mano** possano salirvi sopra sostituendo altri ramoscellini quando i primi sono carichi degli animaletti appena nati: allorchè sono tutti saliti sui ramoscelli questi si trasporteranno su d' una tavola di graticio, o di canne coperta di carta ordinaria nuova, deponendo su essa i ramoscellini in modo che non si tocchino l' un l' altro. I bachi nati in un giorno non si metteranno insieme con quelli nati nell' altro e tutti si terranno al grado ventesimo circa di calore.

2.° Ai piccoli bachi fino alla seconda muta si darà da mangiare in 24 ore otto volte, distribuite in spazio di tempo eguali, con foglia di gelso tagliuzzata minutamente spargendola su di essi in tale copia da coprirli: quando i bachi sono assopiti, cioè quando, come dicono, **dormiss** allora si darà

pochissima foglia.

3° Destati i bachi si metteranno sopra di loro dei ramoscellini di gelso: e di mano in mano che i bachi saranno saliti su di essi, questi si verranno coloando in mezzo di altre tavole pel lungo a foggia di una tenda; e altrettanto si farà dopo le altre levate o mute per tenerli sempre mondi, cosicchè dopo la quarta muta si avranno otto tavole (graticie) di braccia dieci di lunghezza ciascuna, e di un braccio e mezzo di larghezza per ogni oncia di seminate, occupato dai bachi.

4 Dalla seconda muta o levata sino alla quarta si darà loro da mangiare sei volte ogni 24 ore, tagliando un po la foglia sino alla terza levata, e dalla quarta in avanti quatro volte, ma in abbondanza, e senza tagliarla. Di levata in levata fino alla terza si diminuirà d'un grado.

5° Levati dalla terza muta o dormita, per qualunque motivo non si accenderà il fuoco, si apriirà lo spozatojo, o sia buco della soffitta, che non sarà minore di otto once in quadro, e se il tempo è bello si apriranno un poco anche le finestre. Quando i bachi dormono della quarta muta notte e giorno si darà aria alla stanza; levati poi dalla quarta, ivi si darà tutta l'aria possibile, senza alcun riguardo; tenendo sempre spalancate tutte le aperture ancorchè fosse temporale. Allora si cambieranno di letto almeno un giorno sì e l'altro no.

6° Prima che i bachi sieno maturi si guarniscono le tavole di boschetti non troppo folti, e composti di eriche, ginestre, o felci, ovvero di steli di ravizzone ben spiccati. I boschetti cingeranno da tre parti le tavole; altrenò divideranno, a foggia di fiepi, ogni tavola in quatro, o cinque, o sei porzioni. Si abbia cura di disporre i boschetti in maniera che pendano di entro, affinchè i bachi, che da se cadessero siano raccolti sulla tavola dove sorge il bosco. A piedi dei boschetti si porranno dei sapettini di paglia per collocarvi i filugelli, che vogliono andare al bosco. Bisogna però astenersi dal metterli sui boschetti, quantunque sembrano maturi.

Osservando questa regola, e la maggior pulizia intorno ai filugelli, si raccoglierà circa una libbra di bozzoli ogni quindici libbre di foglie consumata. (Paravicini). Dopo la quarta muta però riesce meglio trasportarli a fare i posti sopra i già noti e così detti **Cavalloni**, che praticansi dove posano le foglie attaccati ai rami.

Lezione XXXI.ª

Dell' Orto

D. Cosa intendete di indicare colla parola Orto?

R. Intendiamo di indicare uno spazio di terreno destinato per lo più alla coltivazione di erbaggi, e di certo numero di alberi fruttiferi per la sussistenza dell' uomo; e per imparare i precetti primi di Agraria.

D. Quale deve essere il terreno dell' Orto, e quale la posizione?

R. Deve essere sciolto mediocramente, profondo almeno due piedi, arricchito di concimi, — deve concedere lento ma pronto passaggio alle acque, e sito a levante ed a mezzodì della propria abitazione, ben chiuso, e ben difeso dai venti distruttori.

D. Come viene diviso l'Orto?

R. In quattro parti; la prima ben concimata pei Verzami: — La seconda per le piante bulbose. — La terza pei legumi. — La quarta, per il Semenzajo, e pel Vivajo.

D. Quali sono i principali strumenti per l'Orto?

R. I principali strumenti per l'orto sono: La Vanga (pala), Il Tridente (forchia) Il Rastello (Rastiell, Grapp). La Zappa (Sappa). La Marra (Piconn, Sappenn). La Carzuola, o Mestola. Il Bidente (Sarclonn) L'Erpicino (Sarclutt). Il Trapiantatojo. Il Forateria. La Falce da mano (Sesola). Il Coltello. La Siega. La Cesta (Spartola). L'Innaffiatojo (Bagnadèr). Le Forbici da Ortolano. La Carriuola (Carriola, Zerla). La piccola Scure (Manaruta) ecc. ecc.

D. Di questi stromenti, quali sono i più trascurati fra noi?

R. Sono due dai più giovevoli: La Mestola, o Spattula la quale non è altro che la comune Carzuola dei muratori, di cui con frequenza l'Ortolo ne deve far uso nell' estrare le piantine, e nel trapiantarle: — e nello smuovere la terra ed accumularla intorno alle piante delicate. Secondo è l' Innaffiatojo o Brocca a mano, col quale s'innaffia tenendolo non troppo in alto, e sempre in moto da destra alla sinistra, dalla sinistra verso la destra, a più riprese, stillando le acque sopra le piante a guisa di leggiera e fina pioggia, senza danneggiarle, nè premere la terra nè dilavarla.

D. Che dite riguardo ai letami?

R. Ogni orto ha da possedere il suo deposito di concime grasso, e bene scompo-

sto per servirsene ad ogni occorrenza.

D. Siete al caso d'indicarmi le principali opere dell'Orto?

R. Le principali sono: – La vangatura. – L'Erpicatura – La semina – La Sarchiatura. – Il Trappiantamento – E l'Educazione delle piante.

D. Quali sono le attenzioni per la vangatura?

R. Questo è uno dei lavori indispensabili, e dei più necessarii alla preparazione dei terreni in generale; ed in particolar modo necessariissimo all'orto. Guai a farlo quando il suolo è imbevuto di pioggia! Si vanghi per buon tempo, e non si badi per nulla alle faisture della luna, nè più si attenda il giorno tale, o tal'altro indicati dalla goffa, superstiziosa ignoranza.
Tanto più in profondo, e con dritta vanga si scoglie, sminuzza, concima, e libera dai sassi, dalle radici, e male erbe; tanto più sarà la vangatura bene eseguita. In cruciata poi agli alberi, ed alle piante che restano al loro posto, adoprasi il tridente (la Forchia) onde non tagliare, nè offendere le radici.

D. E l'Erpicatura, in che consiste?

R. L'Erpicatura consiste nel condurre che si fa a riprese il Rastello di legno o di ferro (grapp) sopra la superficie dello svolto terreno, coll'importante scopo di sminuzzarne le parti, di estirpare le radici, e l'erbe e di renderlo soffice, e suscettibile a ricevere le sementi.

D. Ditemi della scelta, e della conservazione delle sementi.

R. Scelti i semi ben maturi tolti dai rami laterali, e di mezzo delle piante, ben spoleggiati, s'involgono in cartoni di carta ~~con sale~~, posti in luogo asciutto, ed arioso. Non si permetta, che inverdiscano. I semi freschi godono la preferenza per la semina. I tuberi, ed i bulbi si custodiscono in luogo asciutto, e fresco, che non geli.

D. Come vengono preparate le sementi?

R. Al procurare il loro pronto, e felice sviluppo, e ad impedire che venghino intaccati dagl'insetti, è utilissima cosa il mediare colla calcina, o fuligine i semi degli ortaggi, e qui aggiungiamo di tutti i vegetabili. Non è meno utile l'acqua entro cui bolli per un'ora, cipolla di mela vaccina. In essa rottiepidita, ma non fredda, s'immergono per dodici, o ventiquattro ore, i semi prima immediatamente di seminarli.

D. Come si seminano?

R. Spargonsi le minute sementi piuttosto rare, onde ognuna resti libera nei successivi suoi sviluppi, e perchè ovvendo di sarchiare, e di trapiantare i tenerini nati, non vengano rotte ed a soffrire nelle radici. È ovvio l'aggiungere, che i semi più grossi, i quali si mettono per non trapiantarli, come i fagiuoli, i ceci, si pongono a dirittura nei loro posti a convenevoli distanze fra loro. Ciò eseguito si coprono più o meno a riguardo della loro grandezza con buona terra, o con letame in polvere, o con terriccio.

D. Quando, e come si trapiantano?

R. Si trapiantano quando hanno sviluppata la quarta o la sesta foglia e in giorno, che inclini alla pioggia, od in circostanza di poter innaffiare. Gli innaffiamenti con acqua pregna di sterco diluito, o di sostanze vegetali decomposte, detti beverow, riescono assai utili. Nel trapiantamento non si raccomanda mai abbastanza di non offendere le radichette nell'atto di cavare la pianta, e dal riporla al nuovo sito col pane di terra; e ad ciò ottenere, si adopra meglio la carpuola; e con la pratica, e con paziente perizia si fa, che le piantiette non soffrano minimamente.

D. Quali cure richiedono finalmente le piante per la loro educazione?

R. Richiedono ancora a misura delle bisogna il Sarchiamento, e lo Zappamento. Si sarchiano e mondano col Zappino le piante e le tenere; si zappano colla marra quelle che hanno un certo sviluppo, e s'incalzano (dà tira), come si pratica col sorgo, colla verza ecc. ecc. e sempre in ogni caso col lavoro diretto a rendere la terra soffice, ed a liberarla dalle erbe parassitiche. Si attende poi a sostenere le bisognose con pali, ed a difenderle dagl'insetti senza dar fede alle ricette. L'attivo Capo di Famiglia, l'Economa Padrona, il diligente Contadinello, la benvata Fanciulla con affettuoso trasporto visitano ogni dì il loro ricchissimo Orticello.

D. Quali generi, e specie di ortaggi, e di piante coltiviamo negli orti?

R. Ne coltiviamo diversi generi, specie diverse, e siccome ci sono noti, e che già conosciamo i loro usi più comuni, così ci crediam dispensati dall'intrattenerci su di questo argomento; e ciò valga ancora più giacchè del campo.

D. Indicatemi qualche insetto dannoso agli orti?

R. Indichiamo la Farfalla delle Verze (Speranal des Verzis) che depone le sue uova sopra

le foglie dei Verzami, dei cavoli, delle rape da cui nate le larve fluje riescono il flagello di queste piante, e congeneri, ove l'orticultore sia negligente nel distruggere gli ovi, e le larve. Fig. 6.ª

Lezione XXXII.ª

Delle Siepi.

D. A che servono le chiudenda o Siepi?

R. Servono a chiudere, e a guarentire le campagne, e tanto più gli Orti dai danni che gli potrebbero apportare gli animali, e la mano rapace dei ladri. L'uso di queste, parte da vecchia data. Gli antichi statuti dell'Italia non permettevano al proprietario chiedere risarcimento di ladroneci avvenuti in un fondo, non munito da cinta.

D. Quante specie di chiudende vi sono?

R. Sono quattro, I muri; i fossi; le siepi morte; le siepi vive.

D. Quali sono le specie di siepi che si usano?

R. Più o meno si usano tutte le specie; ma è trascurata la quarta, che è la siepe viva, da preferirsi per ogni titolo a difesa dei campi, e dei prati, e degli orti, quando questi ultimi, non possono essere circondati da muri.

D. Come si forma la siepe viva?

R. In tre maniere:- Colle sementi, colle Talee, e col trapiantamento di giovani arbusti tolti dai semenzai, o dalle Selve.

D. Quale sarà nelle nostre circostanze il modo di siepire il più facile, il meno dispendioso, ed il più utile?

R. Sarà quello delle siepi vive di arbusti tolti dai propri fondi, e dai boschi le quali durano assai, e danno qualche prodotto in legna e fogliami. In favorevoli esposizioni riescono vieppiù utili quelle di gelsi.

D. Quale è la maniera di piantarle?

R. Apraſi un fosso la di cui profondità, e larghezza viene suggerita dalle radici da collocarvi; ma in ogni caso quest'ultima non sarà minore di un metro. La piantagione si fa in autunno, ed in primavera, si attende al sostegno ed al riparo degli arbuscelli fino a che sieno bene sviluppati, e resi fermi. Si vanno piegando ad arco le loro cime, s'innestano per contatto queste, ed i rami secondo la cinta a quell'altezza che torna meglio. e ad ogni scalamento si alzano, s'intrecciano sempre l'un l'altro i getti robusti

Lezione XXXIII.ª

Dei Boschi,

D. Cosa intendesi per Bosco, Foresta, o Selva?

R. Generalmente favelando s' intende uno spazio di terreno coperto di alberi, o d' arbosselli.

I Boschi tutti costituiscono il soggetto di una particolare dottrina chiamata Selvanomia, scienza delle Foreste; Scienza, che tende a guarentire la temporaria provedigione dei selvaggi prodotti boscarecci.

D. Come distinguonsi i Boschi?

R. Distinguonsi: — In bosco da cima, o d' alto fusto, se è composto di alberi, che forniscono il legname d' opera: — In bosco ceduo, o a capitozza, o a mezzo fusto, se è vestito di arbusti, o di alberi che non si lasciano crescere, ma si allevano a capitozza, o si tagliano rasente terra per ottenere legna da bruciare, o da carbone: — In misto se consta d' alberi da cima, e cedui.

D. In quale stato trovansi i nostri boschi?

R. Non a molti anni erano floridissimi, quando di presente sono ristretti, e deperiti, ed essendovi succeduto in molte località nude brughiere, già sentiamo penuria di combustibile.

D. Indicatemi le cause di tanta sciagura?

R. Le cause sono più d' una: — come per esempio; le non obbedite leggi forestali, gli indisciplinati pascoli, la quasi annua costruzione di siepi morte (Chiusure, Stangiadis), il crescente numero di popolani, gli estremi bisogni del comune di atterrare le piante, onde fare fronte alle private, e pubbliche traverse; ed in fine la dabbenaggine di non saper conoscere nè apprezzare le selve, come fonti di quella sicura ricchezza, che risulta dalla stessa posizione del clima.

D. Quali danni ne derivano da ciò?

R. Danni inesprimibili, e sempre più gravi qualora non si ovvia pel rimedio; — le frane, lo straripamento dei torrenti, la devastazione di fertili campagne da quassù fino al Mare, le spese enormi di argini ad imprenare la furrente acqua, e via, via discorendo.

D. Non è egli un dovere di prevenire i danni venturi?

R. In questa congiuntura, la giustizia, l' umanità, il privato ed il pubblico interesse

comandano.

D. Come fare?

R. Rivogliere l'attenzione ai proprii fondi, ed ai fondi Comunali. Nei proprii fondi, nei siti che altrimente fruttano poco, e nelle smotte, e presso i rivi, ed i burroni, fare copiose piantagioni di tutte le specie di alberi indicati dalla natura stessa delle diverse località: — Portare le medesime attenzioni ai boschi del commune, e coll'obbedienza alle leggi forestali, colla severa disciplina pascoliva, col ripartire per epoche i tagli per uso da fuoco, e per l'atterramento degli alberi d'alto fusto. Del resto dobbiamo confessare che, le nostre selve sono di natura tale, che abbandonate a se stesse, e senza tagli, risorgerebbero da se nel corso di venti anni, e che tanto più dovrebbero ristabilirsi, se rispettate, assistite, e fedelmente condotte.

D. Indicatemi un Insetto nocivo ad alberi

R. La Farfalla vestita a lutto, Farfalla antiopa. Papilio Antiopa. Nera è la crisalide e pur nero è il bruco con strisce rosse, e vive per lo più a danno dei Salici, e delle Betule. Fig.a 7

Lezione XXXIV.a

Piante legnose indigeni.

D. In quante classi vi piace dividere gli alberi indigeni a voi noti nelle varie località paesane?

R. In due classi:

Classe I.a primo Ordine: Alberi a foglie larghe. Ordine II.o Alberi resinosi, o conferi, o a foglie lineari.

Classe II.a Frutici — I.o Ordine a foglie larghe, II. Ordine a foglie lineari.

— Degli alberi a foglie larghe —

D. Ricennatemi alcuni alberi del primo ordine a foglie larghe che portano un nome volgare da voi conosciuti già?

R. Rovul — Quercia, Quercus sessiflora. Smith.

Fajar, Vespul — Faggio comune — Fagus sylvatica. Linnei

Bidoi, Betula — Betula alba. Linnei

Ual, Olnar — Alno nero — Alnus glutinosa. Gaertner

Camar, Carpin, Carpint — Carpino — Carpinus betulus. Linnei

Olm, Olmo — Ulmus campestris. Linei

Frassin — Frassino — Fraxinus Ornus. Linnei

Ajar — Acero — Acer Pseudo — Platanus Linn.

Tei — Tiglio — Tilia europaea. Linn.

Perar — Pero commune selvatico — Pyrus communis Linn

Melar — Melo — Pyrus malus Linn.

Meless — Sorbo — Sorbus aucuparia Linn

Albar, Aber — Albera, Tremula — Populus tremula Linnei —

D. Accennate alcuni alberi della prima Classe Ordine secondo a foglie lineari che conoscete con nome volgare.

R. Dana — Abete commune, Abete bianco — Pinus abies Linn

Perz — Pezzo — Abete picco. Pinus picea Linn.

Laris — Larice — Pinus Larix Linn.

Pin — Pino — Pinus sylvestris Linn. —

D. Nominatemi alcuni della seconda Classe, Ordine primo frutici a foglie larghe

R. Ambli — Alno Alpino. Alnus viridis Decandolle.

Noglar, Steep — Nocciuolo, Avellana — Corillus avellana Linnei.

Pirurzar, Pirutar — Cratægus monagyna Jacquini

Saleu, Saleng — Citiso Alpino — Cytisus alpinus Linnei

Paugue, Panigue — Lantana, Viburno — Viburnum Lantana Linn.

Milutr di mont — Mespilo — Mespilus Camaemespilus Crantz.

Corgual, Corgnolar — Corniolo — Cornus mascula Linn.

Sauritt, Uve di chian — Sanguinella — Cornus sanguinea Linn

Baratr, Baratr di Bose — Rovo, Mora — Rubus fruticosus Linn.

Moris di mont — Glasinis, Cerminle, Muroule — Vaccinium myrtillus Linn.

Garofui di mont — Rhododendrum ferrugineum Linnei —

D. Indicatemi alcuni di queste Classe che appartengono al suo secondo ordine a foglie lineari?

R. Pin di montague — Pino mugo — Pinus mughus Scopoli.

Tacc — Tasso — Taxus baccata Linnei

Zenevull — Zancore — Ginepro — Juniperus communis Linn.

Sabina — Juniperus Sabina Linnei

Lezione XXXV

Degl' Insetti.

D. Da che nascono gl' Insetti (spagliati)?

R. Gli insetti nascono dalle uova detti semente, e sarebbe falso il dire: che nascono dal formaggio, dalle carni ec. Il loro corpo si distingue: in testa, corsetto, addome, membra (Vedi fig. 9)

D. In quanti aspetti, si si presenta l' insetto?

R. Appena partito dall' uovo, si si presenta sotto l' aspetto di **larva** (vier, ciedul, ruja, bigat): quando questa larva o bruco, ha mangiato abbastanza, si chiude in un guscio, o bozzolo, e in esso si chiama **ninfa**, o **Crisalide**: quando poi è portata dal suo guscio, o bozzolo, se gli dà il nome d' insetto perfetto con ali. Vi sono degl' insetti che non fanno questi passaggi, e che restano privi di ali.

D. Quali insetti chiamansi parasitici?

R. Quelli che vivono a spese di altri insetti, o degli animali; la pulce per esempio, è un parasitico, perchè vive a spese di animali, e dell' uomo.

D. Sono sempre nocivi gl' insetti?

R. Nel più minuto insetto si si ammira l' infinita Sapienza del Creatore, e Conservatore, che il tutto creò pel nostro meglio. Tra questi vi si contano degli utilissimi, come sarebbero le **Api**, il **Baco da seta**, le **Cantaridi** colle quali viene preparata la polvere pei vescicanti. Certi insetti poi diengono massimamente nocevoli, quando in date circostanze nascono in grandissima copia, e l' agricoltore non si dà cura di prevenirne **danni**.

Lezione XXXVI.

Insetti, ed animali nocivi.

D. Indicatemi con voci volgari degli Insetti ed animali nocivi all' agricoltura?

R. **Cai di Ort** — Lumaca degli **Orti** — Elix aspersa Mull.

Cajesse, Lecajesse — Helix memoralis Linn. Tutte queste specie si moltiplicano a dismisura. Si fa di loro la caccia e si distruggono.

Cimi, (Palzin, pulin). Questo nome comprende tutti gli insetti parassiti dei volatili detti **Acari**. Quello della gallina vien detto Ricinus Gallinae D. G. r.

Cidull Chiamasi con tal nome la larva vermiforme di alcuni insetti, come sarebbe quella del Dermeste lardario, Scarafaggio, o Tignola del lardo (Bolra dell' ardell) — Dermestes Lardarius Linn. il quale depone le uova sul lardo, e danneggia principalmente i prosciutti; quella detta Mosca carnaria, che vive nelle carni che imputridiscono.

Forfisèe (Forcule). Forfenhia. Ve ne à di più specie. Quella che trovasi sui legni vecchi sotto la corteccia — Forficula gigantea Fab. Vi è anche la Forficola delle orecchie. Divorano i germogli, i teneri legumi, le gemme dei frutti, gli agrumi, le piante.

Furmije: Formica Ne abbiamo molte specie. Quella comune nelle case. Formica Nigra. Latr., la Formica rosa — formica rufa; la Formica rosastra. Formica fulva Fabr. che si trova nelle Dalbie ove forma dei cumuli piuttosto grandi. Nelle formiche i Maschi, e le femine sono alati, e non lavorano, gli **spadoni**, che sono numerosissimi, e lavorano indefessamente, mancano di ali. Le loro crisalidi son dette **uova di formica**. Si distruggono nei loro nidi.

Moschia — Musca Domestica che vive nelle case — Musca domestica Fabr. La Mosca carnaria, e la vomitoria, che vanno sulle carni a deporre le loro uova. la Stomaxis calitrans Fabr., che si attacca in gran numero alle gambe dei bovi e li tormentano in modo da trarne il sangue.

Moschia d'aur: Criside o Scarabeo d'oro — verde che danneggia i fiori.

Moschia del Formadi — Mosca del fracidume, o Moscriolino del cacio — Musca Putris Linnei. È alquanto più piccola della domestica, e depone le uova sul formaggio fresco d'onde ne nascono le larve conosciute col nome di vermi del formaggio mal fabbricato e peggio tenuto.

Pavie (pavije). Farfalla. Comprende questa voce molti insetti, le larve dei quali, vengono chiamate **ruje** se sono pelose **Bojal**, se grandi e nude **Tarme** se piccole e coperte d'una pelle liscia, e cornea, **Vier** se piccole e molli. Vi è la Pavie del formant. Tinea granella Latr — La pavie di Tarmis. Tignuola dei vestiti. — La sua larva attacca i

panitani.

Pedoli Pidocchio. Ve ne sono due specie che infestano gli uomini poco curanti della pulitezza. Vi hanno dei Pidocchi di specie distinte che vivono sul corpo di animali diversi. Così quello del Porco dicesi Pediculus Suis Linn. Quello del Bue Pediculus Bovis. Al preservazione riesce la nettezza delle bestie, e se infeste, a liberarle usano le decozioni di Tabano, o del Decotto di radici di Elebore bianco.

Pedoi delle piante. Insetti che si trovano in gran numero nelle parti più verdi di molte piante, e sono detti anche Pidocchi o Gorgoglioni delle Piante. Quelli che cadono più spesso sotto gli occhi sono l'Aphis Brassicae Fabr. che vive sulle verze. Pedoi des Verres, l'Aphis Rosae Fabr. sulle rose. Si diminuisce il loro danno col schiacciarli colle dita ove stanno aggruppati.

Pudiesie Pugise, Cimi, Cimice, Cimex lectularius Linn. Vi è anche la Cimice degli alberi ec.

Pub. des verris Pulce di tiere, Pulce terrestre, o Scarabeo Pulce. Trafora rodendo le foglie delle Brassiche, e quando queste vengono grosse, salta come la pulce.

Ruje Albruccia tutte le larve coperte di peli rigidi, e nude ma di color giallo. Voracissime distruggono i giovani getti delle piante. Sono particolarmente dannose ai nostri Orti. La Ruja dei Frutars larva della falena dei Pomi Phalena Padella Linn. La Ruje des verris larva del papaglione della Brassica. Fig. 6. Papilio Brassicae Linn. La Ruje de Vischie Larva del Papiglione delle Rape Papilio Rapae Linn. Si distruggono nei loro nidi sopra i rami degli alberi; le loro uova sopra le foglie, e ancora le larve si uccidono.

Scafson Cafon, Pac, Nome collettivo della maggior parte dei **Scarabei**, ma che si usa particolarmente per indicare la Carruga volgare o Melolonte la di cui larva Vier blanc, vive quattro anni sotterra producendo gran guasto negli Orti, e nelle campagne, e nei prati col cibarsi che fa delle radici di giovani piante; come pure la Corruga minore. Divenuti insetti perfetti con ali, si gittano numerosissimi sopra le piante verso la primavera e vi fanno guasti, se non si

da loro in qualche modo la uccide. Le loro larve si cercano nei loro nidi, e poste manchi di fresco letame ove si ravolgono volentieri.

Corruga Volgare. Scusson — Melolonte Comune. Spiegazione Fig. 9 Fig 1. con ali distese a antenne. b testa. c corsetto. d astuccio o ala superiore. e ala inferiore. f zampa. g addome. — Fig. 2 con le ali piegate. 3 sua uova — 4, 5, 6 sua larva vier osservata in diverse età — 7 sua ninfa racchiusa nel bozzolo — 8 il Melolonte come esce dalla terra.

Varme des avs. Tignola o Tarma delle Api. Larva della Falena Melonella. S'introduce negli alvari, e porta grande guasto nel miele. Ve ne ha una altra, la quale divora la cera, ed insozza cogli escrementi il miele.

Varme di Chiavall. Indica due insetti diferenti. L'Estro del Bue — Oestrus equinus Linn. e l'Estro emoroidale — Oestrus emoroidalis Linn. depongono le loro uova il primo sulle gambe del cavallo il quale levandosi pel prurito che producono, se le attacca alla lingua, e da là introdotte nello stomaco, si sviluppano in tarme: il secondo in vicinanza dell'ano, da dove appena sviluppate si introducono nell'intestino retto, ed ivi soggiornano fino al momento in cui devono cangiarsi in insetti alati (vedi Fig. 4).

Varme des pioris. Mosaragno pecorino, o Pidocchio delle pecore. Vive sulla lana sulle pecore.

Vaß. (Vac) Ursus Meles Linn. Devasta le pesche pannochie del Verge. se gli da la caccia fin entro la tana.

Vavan. Vaffane, e Asille, e Asilanie — Con questi nomi si indicano alcuni insetti simili alle Mosche, ma più grandi i quali tormentano i Cavalli e Buoi ec.

Vier. Collettivo di tutti i vermi, e delle larve verniforme degli insetti

Des Ceriesüß. Larva della Musca Ceraci Linn. La mosca depone nel fiore un uovo, da cui nasce il verniccello, che s'introduce nell'ovario e si nutre della sostanza del seme finchè ne esce nello stato d'insetto perfetto.

Del Forment. Tipula Oleracea Linn. La sua larva rode le radici del Frumento, e di altri cereali, subito dopo la sua nascita, recando talvolta grandi guasti principalmente ai frumenti seminati molto

per tempo, quasi che dagli agricoltori poco esperti vengono attribuiti agli influssi della luna.

Zecca (Acaro) Ricinio (Acarus) che invade il cavallo, la Vacca ec. Vi sono delle Zecche (acaris) piccolissime che distruggono il formaggio, le carni affumicate e secche. Si impediscono colla Pulizia, e distruggono con fortissimo Aceto, e fuligine, o carbone.

Zeccarnola (Cavozar) Gambero di terra, Scarafone. Si moltiplica delle volte a dismisura e rosica ogni vegetabile, ogni semenza, tutte le biade e più il grano turco, viene detta Gryllus gryllotalpa. È uopo perseguitarlo in ogni stato di trasformazione, e in quello d'insetto perfetto pei nidi e tane sotterranee. Fig. 11. — T. Firma Voci ec.

Lezione XXXVII

Delle Api, o Pecchie.

D. Come vive l'ape?

R. L'Ape vive in società, o famiglie numerose, che dicansi **sciami** (Frasches) composti di tre sorte d'individui, cioè di molti maschi che dicansi **pecchioni**, d'una femina che denominasi **Regina**, e d'una quantità di altri individui **neutri, o muli**, che sono i più attivi lavoratori, e mantenitori della società.

D. Come si distingue l'Ape Re o Regina? ~~Fig. 12~~

R. L'Ape Re, o Regina così detta, perchè serve di generale, o condottiere alle altre quando escono a sciame (femmine), si distingue per essere più lunga di tutte, e pel suo colore bruno-chiaro, ma anteriormente giallo-vivace. È fornita d'un pungolo, ma è tarda a lanciarlo. In ogni alveare non ne è che una; al tempo tuttavia dello sciamare se ne osservano parecchie. Le celle dei fuci (pettins) per le Regine sono altrettanto più grandi, ed ovali. Fig. 12.

D. Che si raccomanda in proposito ai villici?

R. Si raccomanda col massimo impegno, l'educazione, e la moltiplicazione di questo prezioso insetto tanto utile e vantaggioso. Esso può formare la risorsa di una famiglia campestre, e non richiede che attenzione, e spesa nessuna; regge nei climi i più freddi e sterili; non va soggetto ai pericoli delle mettrose, quando si prendono soltanto delle

precauzioni per guarentirlo dai fortissimi freddi, e dalle intemperie?

D. Che mi dite intorno le **Arnie** (botte)?

R. Le **Arnie** sono semplici, e composte; Le semplici sono notissime. Notiamo solo, che ai fori, che fogliansi praticare nella parte anteriore, sarà meglio sostituire un' imastro nella tavoletta che sporge su cui appoggia l' arnia, fatto a coda di rondine.

D. Come son costruite le Arnie composte?

R. Le Arnie composte sono fatte di più scompartimenti, o pezzi eguali che si sopraponggono l' uno all' altro, Così volendosi costruire un alveare, levasi il pezzo superiore, e se ne aggiunge in quella vece uno sotto. Ma si predisponga in modo che le sezioni si commettino bene, acciò non vi entrino i nemici delle Api. Le arnie vieno costruite di legnami stagionati, non soggetti al tarlo. Ad ogni palmo e mezzo di distanza si confiano nel mezzo delle medesime dei bastoncelli che passino da una parte all' altra. Molti in oggi pongono le arnie orizontalmente per risparmio di sito, e per facilitare simili operazioni.

D. Come van colocate le arnie?

R. Si collocheranno in modo che non vengano offese dai forti colpi del vento, ma godano l' azione del Sole. A guarentire le arnie dagli estremi rigori delle stagioni, si potrà tenerle sotto coperto, che dicesi **alveare** (chiesa)

D. In quali mesi si sciamano le pecchie?

R. Dalla metà di maggio a tutto Giugno. Allorchè un' arnia è soverchiamente popolata di Api, una parte si elegge una Regina e si dispone a partirsi con essa, e a cercare altrove ricovero. La colonia che esse si chiama **sciame** (Fraschia).

D. Come si conosce, essere vicino il momento di loro partenza?

R. In allora si sente in esse un ronzio di molto superiore all' ordinario, e si veggono aggrupparsi in numero al difuori dell' Arnia, formandosi in un globo pendente al difuori dell' arnia stessa. Quando poi sono prossime a partire, si veggono i **pecchioni** svolazzare al di fuori intorno al detto globo con segno di allegrezza, ed in seguito sorte dall' Arnia la Regina

madre, la quale subito le conduce seco.

D. A che attende in questo istante il vigile Apicajo?

R. Attende a fermare lo sciame, e getta incontro al medesimo degli spruzzi d'acqua, o della minuta sabbia, onde obbligarlo ad appigliarsi sull'albero più vicino; od appoggiarsi a qualche tronco. Usano fare strepiti con utensili di ferro, o di altro metallo, perchè credono con ciò di costringere le api a non lontanarsi, ma s'ingannano. Il metodo migliore è quello già indicato.

D. Come si fa per raccogliere lo sciame?

R. Se le api hanno posato al sole, si deve cercare un modo di ombreggiarle, e di spruzzarle leggermente con acqua, perchè si radunino tutte nello sciame, e s'acquetino, cessando di svolazzare. L'arnia che deve ricevere lo sciame sarà prima profumata con erbe odorose, ed intonacata con miele ponendovi anche qualche pezzo di Pelo. Non si usa però miele nè favo, tra cui si avesse fatte morire le pecchie, perchè ciò le fa troppe volte abbandonare il novello abitato.

D. Ditemi del modo di raccoglierle?

R. Si prende l'arnia così preparata, e bel bello la si sovrapone allo sciame cercando di farlo entrare nella medesima, e per facilitare una tale operazione si toglie dello strame, od altra paglia, che si lega da piccola distanza in distanza strettamente, e gli si dà fuoco. Si sottopone allo sciame in modo che il fumo colpisca lo stesso, senza però che la fiamma possa danneggiare una sol'ape. In questo modo operando le api salgono nell'arnia che si colloca nell'apiaja al suo posto.

D. Indicatemi il modo con cui si fa quest'opera nel nostro paese?

R. Invece di sopraporre l'arnia allo sciame, viene sottoposta al medesimo, e con carruola di legno unta di miele, si versano pazientemente le api. Rarotte si capovolge il recipiente, si aspetta che si acquetino, e si porta al sito. L'altro metodo è più facile, più ragionevole da preferirsi a seconda dei casi.

D. È egli commendevole la pratica di far morire le api per raccogliere il miele e la cera?

R. Tale pratica ci sembra non commendevole 1° Perchè emigrando come dicesi le Api vecchie, si fanno perire le giovani. 2° Perchè non è ragione distruggere il Capitale che da se, si è moltiplicato a prò del Cultore.

D. Come si fa per non distruggere le Api nell' atto di farle passare a piacere da un posto all' altro, da una abitazione all' altra?

R. Si insinua in foro a ciò predisposto nell' arnia od in apertura un imbuto (Pera) entro vi si accende uno stramo, o meglio del letame secco di bue, o di Vacca, e con soffietto vi si introduce il fumo. Le api stordite vanno a seconda di quello.
Si ha a levare una sezione di favi? Si chiude l' apertura inferiore e se le fà discendere. Si vuole farle passare in altra Arnia? Se le mettono in comunicazione coi fori dell' una e dell' altra, e se le spingono a fare il passaggio, e via enumerando come piacerà meglio al l' ingegnoso operatore.

D. Come si nutrono l' Inverno?

R. Si raccolgono frutti caduti dagli alberi nel tempo della loro maturanza, peri, pomi, prugne barbabietole, carote, polpa di Zucche, ed altri prodotti che contengono parti zuccherine. Tutti questi oggetti schiacciati, ed uniti, si fanno bollire con vino finchè siano ridotti a sostanza resinosa. Si osserva che per ogni arnia abbisogna un vaso del peso di otto libbre. Questo cibo riesce molto gradito alle api, il quale le nutrisce assai, e le fa vigorose. Il metodo di sostenerle con miele riesce costoso, perchè le api consumano così una porzione del loro stesso prodotto.

D. Come si fa il buon miele?

R. Cavati i favi come si è detto senza uccidere le api si pongano volti al l' ingiù sopra qualche cosa che li sostenti isolati sottoponendovi un recipiente. Il miele che ne colerà chiamasi vergine, poi si torchierà ed avrà il resto. Sui favi torchiati, o altrimenti compressi oltre tela grossolana puossi versare acqua liquida quanto basta a coprirli, e lasciati così immersi per ventiquattro ore ottiensi acqua melata buona

per molti usi.

D. Come si separa la cera dai favi smelati?

R. Ponendo questi al fuoco in una caldaja con entro acqua sufficiente per coprirli alla metà. Il fuoco però deve regolarsi affinchè non sia troppo ardente, e la cera non iscapiti. Quando è affatto sciolta si versa in panchetto, al quale sarà sottoposto un vaso con un po d' acqua. In esso calteranno la cera, e l'acqua, e rimarranno nel panchetto le feci. A separare poi la poca cera che per avventura rimanesse unita alle feci, si sottoporrà il panchetto alla compressione. Quando si fa lo scolo, si fa passare la cera in forme rotonde o quadre da porre in commercio.

D. Le api hanno anche esse i loro nemici?

R. Hanno anche esse i loro nemici ai bisogna combattere, cioè i topi, le formiche, le vespe, i calabroni. Ma uno dei distruggitori più fatali è la Tignola o Tarma delle api. Questi insetti nella notte entrano nelle arnie, e depositano le uova alle pareti dei favi. Esce da ciascun uovo la sua larva bianchiccia con testa bruna squamosa la quale si fabbrica un tubo di seta bianca, e difeso da esso sporge la testa in fuori, e divora la cera. Quando le manca il cibo vicino, allunga il suo astuccio, e di tal guisa si inoltrando tutti i favi, sinchè periscono le api. Quando tutto l'alveare è infetto, lo sciame è debole afflitto e deperito. Si perseguiti l'infetto, e se ciò non vale si faccia passare lo sciame in nuova abitazione, lavata prima con forte aceto.

D. Vi sono altri insetti nemici alle api?

R. Vi sono diversi fra i quali il Cerchio, e la Sfinge della testa di morte Fig. 14 che si penetrano a divorare il frutto dei fiori delle pecchie. La precauzione da prendersi con questo ed altri simili, è quella di porre dei piccoli fili di rame o di ferro ai buchi per dove entrano le api lasciandovi soltanto lo spazio occorrente alle medesime per entrare, perchè così gli insetti più grossi di esse non avranno mezzo d' introdursi.

In quanto agl' insetti ed alle malattie delle api si riesce

meglio, col prevenire i loro mali col tenerle a Dovere, che colle ricette di cura.

D. Miei bene amati! come terminieremo in oggi le nostre lezioncelle Agrarie?

M. Colla più devota e più profonda gratitudine verso il nostro buon Dio cantando col Profeta:—

Quanto i pregi, o Signor, sono stupendi
Dell' alto Tuo Saper, di Tua Potenza
Con somma providenza
Tutto nutri, e conservi, al tutto intendi;
De' gran Tesori Tuoi la Terra è piena;
Del Tuo Saper, questo Universo è pieno!!!

Salmo 103. 21.

Fine.

Vertatter

Piccolo Vocabolario o Spiegazione di termini tecnici.

A bietta — a guisa di cono.

Acidificazione. Il divenire aceto. Si dice maggiormente del vino.

Acido Carbonico — È un gaz, o sostanza aeriforme, che gli uomini, e gli animali non possono respirare senza nocimento. Esso si produce in gran quantità nelle cantine, quando bolle il mosto, nei letamai, nella combustione delle legna, nel letto dei bachi da seta, nei fieni mal fatti, ecc.

Agenti ammosferici. Sono questi, l'aria, il calore, l'umidità, la luce solare, e l'elettricità.

Allignare. Si dice delle piante per significare che possono venire e si possono coltivare in un dato terreno. Si dice per esempio il frumento alligna bene nei terreni forti.

Alternare. avvicendamento, rotazione. In generale significano che dopo una pianta se ne coltiva un'altra di specie diversa.

Ammendamento. Ogni qualunque sostanza vegetabile, animale, o terrosa, che si introduce nella terra per migliorarla, o per ingrassarla. La parola ammendamento significa per tanto ogni sorta di concimi.

Ammendare — Concimare, ingrassare, o letamare.

Argilla — Si dice dei terreni pastosi, tenaci, detti volgarmente terra da mattoni.

Ammosfera — È lo stesso che dire aria co' suoi contenuti.

Avvicendamento — L'ordine con cui si fanno succedere le piante di un terreno (vedi rotazione).

B

Barbabietola. Pianta a radice grossissima, e che serve ad alimentare i Buoi, le vacche ecc.

Barbatella — Polca o magliolo, che abbia messe fuori le radici.

Botanica. È la scienza che ha per iscopo lo studio delle Piante.

Bozzolo. È lo stesso che inviluppo, galetta.

Buca, Buio — foro, fossa, che si fa per piantare un albero, bruse ed fori, apperture nelle tavole, o drappi.

C.

Calcare. Si dice del terreno che contiene della calce.

Calinaccio. Rottami di fabbrica.

Capitozza — Capitozza. Si dice di quegli alberi, come Salici o Pioppi, che si scalvano tutti i tre, o quattro anni, per cavarne dei pali o della legna.

Carbonato di calce. Pietra o terra da cui si può estrarre la calcina.

Ceduo. È quel bosco di faggio, o di Rovere ecc. Che si taglia al piede tutti i dieci, o quindici anni per far pali, e legna da bruciare.

Cereali. Si chiamano cereali il grano, l'orzo, la segala, ecc.

Cespuglio — Arbusto basso, con molti rami piccoli.

Chimica. Scienza che ha per iscopo lo studio della composizione, e decomposizione dei corpi animali, vegetali, e minerali.

Combustione — Abbruciamento.

Crittogama. Si dice delle piante che non hanno né fiore né frutti visibili ad occhio nudo, come le felci, i muschi — le muffe ecc.

D.

Depauperante. Che impoverisce il terreno, l'albero, l'alveare ecc.

Derrate. Merci, prodotti, fieni, cereali, ecc.

Disodare — Disodamento — Rompere, arare, o vangare un terreno.

E.

Economia rurale. Scienza che ha per iscopo lo studio di tutto ciò che può influire sui benefizii del coltivatore.

Effervescenza — bollitura. Rumore simile all'acqua che bolle.

Erpicare. È quel lavoro che si fa con uno strumento a denti, per stritolare la terra.

Estirpare. Svellere dalla terra le piante.

F.

Falciare. Il segare le erbe colla falce.

Fecondo. Grasso, produttivo.

Ferace. Si dice del terreno quando è di natura buona, e ricca.

Fermentazione. Si dice del mosto quando bolle, od anche dei letami, e dei fieni che cominciano a riscaldarsi.

Fertilizzare Fertilizzazione. Ingrassare, concimare le terre; stato in cui si trovano queste in rispetto alle sostanze nutritizie che contengono.

Fioritura. Il venire dei fiori nelle piante.

Fisiologia vegetale. Quella parte della botanica che si occupa del modo con cui si alimentano le piante.

Fondamento. Verità principale, prima, importante, prima.

Foraggiere, foraggio. Si dice delle piante che servono ad alimentare le bestie.

Fosa. Fossato. Fosso. Luogo dove si piantano gli alberi.

Frana, Smosa. Trasporti di terra che fanno le acque, o che precipitano dai luoghi ripidi in masse. (vulg. Quvjs)

Fruttificazione. È il passare che fa il fiore allo stato di frutto.

Fuliggine. La spazzatura dei camini.

Fusto. La parte della pianta su cui seguono i rami e le foglie.

G.

Gaz. Corpo aeriforme, cioè che rassomiglia all'aria, e che non è per conseguenza, nè liquido nè solido.

Gemma. Bottone degli alberi, e dei tuberi prima che si faccia germoglio.

Germinazione. Il nascere delle piantiselle dalle sementi, che si confidano alla terra.

Germoglio. Getto, rampollo, tralcio, giovane ramo dell'annata.

Gesso. (Scajola) concime che serve a concimare i ristogli, le fave ec.

Guazza. Rugiada.

I.

Incalzare. Incalzatura. Il porre un cumulo di terra intorno alle piante, come alle piante delle patate, verze, gelsi, ec.

Industria — l'Istruzione, l'intelligenza, il sapere degli uomini.
Impermeabile — Che non lascia passare l'acqua.
Innesto. Innestare. Quell'operazione, che si fa agli alberi selvaggi per domesticarli, inserendovi un occhio, o un ramo, proveniente da pianta di buona qualità.

L.

Leguminose — si dice delle piante che danno legumi, come fava, fagioli, medica ec. (Legume volg. Cosul, Maine).
Letamare — Concimare.
Licheni. Piante critogame che nascono sulle corteccie delle piante sopra i sassi ec.

M.

Maggese — S'intende del terreno che si lascia in riposo, e che si ara soltanto sette, od otto volte.
Magliolo. Tralcio, brampollo d'un anno che si pianta a terra a ciò barbichi.
Magnesia — Specie di terra leggiera, e frepa: sostanza calcare assorbente.
Mais — Melega — Sorgo.
Male erbe — Erbe nocive ai seminati per esempio la gramigna.
Marza. (sampolin, iscalm) Che si toglie ai gelsi od agli alberi fruttiferi in marzo, e si conserva nella sabbia al fresco fino al momento degli innesti.
Materie fecali — Gli escrementi dell'uomo.
Mespe — ranelli di biade, ec.
Meteore — Fenomeni nell'ammosfera — Come grandine, neve, brufere ec.
Mietere — Tagliar dei cereali.
Muschio — Pianta critogama che nasce nei prati umidi e marci.

P. e R.

Parassita. Si dice di quelle piante, che si avvitichiano ad altre piante coltivate come la Cuscuta, o che vivono a loro spese come i Licheni — Si dice anche degl'insetti che

vivono a spese di altri animali, o sostanze ecc.

Permeabile – Che lascia passare l'acqua.

Piante sarchiate – Vegetabili che si zappano, o s'incalzano, come il sorgo, le patate ecc.

Pigiare – Pigiatura – Rompere, frappare, schiacciare le uve, le bacche, i pomi per far il vino, il sidro ecc.

Porca – Lo spazio di terra compreso fra due solchi di suolo (Prosa Pett.)

Potatura. Il taglio, che si fa alle viti ed agli alberi da frutta perchè diano migliori, ed abbondanti frutti.

Prato – Naturale, o permanente quello che viene da se senza che vi si semenino delle erbe. Artifiziale, o temporario. Quello che si fa seminando dei semi di medica di trifoglio ecc.

Pregiudizio. Falsa credenza, errore.

Principii inerti. Sostanze contenute nella terra, e che non possono servire ad alimentare le piante.

Prodazione. Raccolto, prodotto in essere.

Propaggine – È quel ramo di vite, od albero, che si copre con terra acciò barbichi, e che dopo si separa dalla pianta madre.

Rampollo – Vedi germoglio.

Rotazione. Quella divisione in due, o più parti dei campi arabili, nelle quali si fanno girare due o più piante.

S.

Sali – Corpi che per lo più si sciolgono nell'acqua, e servono di alimento alle piante.

Scalvare, Scalvatura, Il tagliare i rami di un albero, mozzare, scapezzare.

Scalzatura – L'opposto d'incalzatura (Ridò riera). vedi incalzare.

Scomposizione – Marcimento, putrefazione.

Selce, Selciosi – Si dice dei terreni che contengono sabbia.

Selciò – Argilloso. Terreni che contengono della selce, e dell'argilla.

Sfogatoi. Porte, finestre, fori.

Smosse – V. frana.

Solco – Spazio che lascia l'aratro dietro di se arando.

Sottosuolo. La parte di terreno posta sotto lo strato inerte.
Sovescio. Sotterramento coll'aratro, o colla vanga di piante verdi, o fresche.
Stelo. Fusto dei cereali.
Stoppia. Il gambo dei cereali dopo la mietitura (Stolo, Cesta)
Strato arabile. Quella parte del terreno che si ara.
Strato inerte. Quella parte del terreno sottoposta a quella che si ara.
Suolo. Terreno.
Suffumigi. Profumi, odori.

T.

Talea. Ramoscello di più anni, che si pica in terra onde barbicchi.
Tannino. Sostanza astringente, acida, nociva alle piante quella che trasforma la pelle in cuoio.
Tarlo. (Carul). Polvere di legno corroso dai vermi (sittica) si dice anche del verme stesso.
Temperatura. Temperie. Il grado di calore.
Tenace. Tenacità. Coerenza, si dice dei terreni forti, o terre da mattoni
Termometro. Stromento con cui si misurano i gradi del calore.
Terreno. Spossato. Terreno impoverito, immagrito
Terriccio. Miscuglio di letame, terra sciapatura — terra formata delle piante foglie ecc.
Tralci fruttiferi. Rami che danno, o daranno frutti.

U.

Umo. È il letame scomposto che serve di instrumento alle piante, o i vegetabili ridotti in terriccio.
Vanga (pale) È lo strumento che serve a lavorare la terra.
Vegetale. Pianta.
Vegetazione. Il fenomeno della vita, e della crescita delle piante.
Veterinaria. Arte di allevare, curare, e guarire le bestie.
Vicenda. Vedi avvicendamento.
Vicissitudini. Cangiamenti atmosferici, uragani, grandine, brezze, caldo, pioggie ecc.
Vivace. Aggettivo di piante per dire che durano tre o più anni o che promettono assai.

Vivajo. Luogo dove si piantano le piantine dei gelsi, e degli alberi da frutta, finchè sieno buone a trapiantare definitivamente in altri luoghi.

Viziare – Vizieto. Si dice dell'aria quando è corrotta, e che, nuoce agli animali che la respirano.

Zolla – Cumiccia, plain, plett. Vedi piota.

Bibliografia di rinomati Autori di cui ebbi a far uso nelle consulte, e materie di questo libro.

Alamanni Luigi. La coltivazione. Verona 1650.

Aschieri G. Elementi di Teoria Agricola. Milano.

Balsamo Abate Paolo. Corso di Agricoltura. Palermo 1855.

Bologna Dottor Jacopo. L'arte di raddoppiare le proprie rendite. Venezia.

Boussingault. L'Economia rurale considerata ai suoi rapporti. Venezia 1850.

Buffon Conte. Compendio di storia Naturale. Milano 1831. 2 Storia naturale.

Catone Marco Porcio. De re rustica. Venezia 1792.

Columella Lucio Giorgio. Dell'agricoltura. Venezia 1793.

Crivelli Nob. G. Balsamo. Corso Elementare di storia Naturale. Milano 1816

D.r Herrera. Agricoltura. Venezia 1568.

Ferrari Girolamo Tacmaista. Catechismo Agrario. Vigevano 1850.

I Panara. Economia del cittadino in Villa. Venezia 1675.

Manganotti. Elementi di Botanica. Verona 1856.

Margaroli Giovanni Battista. Manuale dell'abitatore di campagna. Milano 1851.

Moretti Giuseppe. Biblioteca Agraria. Milano 1859.

Malacarne Innocenzo. Compendio di Storia Naturale. Milano 1852.

Liebig. La chimica alla portata di tutti.

Lichental Dottor Pietro. Manuale Botanico enciclopedia popolare. Milano 1852.

Plinio Cajo Secondo. Agricoltura. Venezia 1800.

Polini Ciro. Elementi di Botanica Verona 1810.

Palmieri Adone. Dizionario Insetti nocivoli. Bologna 1855.

Paravicini L. A. Gianetto. Livorno 1851.

Pau. Enciclopedia dei Fanciulli. Livorno 1852.

Plenk G. Giacomo. Fisiologia e Patologia delle piante. Venezia 1798.

Pirona D.r Giulio Andrea. Voci friulane significanti animali e piante. Udine 1854.

Re Conte Filippo. Elementi di economia campestre. Reggio 1850.

Re Il giardiniere avvisato. Milano 1844.

Rucellai. Le Api. Verona 1650.

Sartorelli G. Batta. Degli alberi indigeni ai boschi. Milano 1816.

Ranon Antonio. Agricoltura. Udine 1828.

Zanchi Raimondo. Elementi di Storia Naturale. Milano 1852.

Indice

Dedica.
Introduzione.
Oggetto della Storia naturale;
circostanze della germogliazione, ed accrescimento delle piante.
Del calore, ossia del calorico.
Della luce.
Dell' acqua.
Dell' ammosfera, o sfera di vapori.
Dell' Elettricità, o fluido elettrico.
Della fermentazione.
Del Suolo, ossia delle terre.
Dei concimi 1.° Secreto di Don Rebo.
Del Secondo Secreto di Don Rebo terre.
Del terzo Secreto di Don Rebo prati.
Del bestiame bovino.
Della Capra.
Della Pecora.
Del Porco, o Magale.
Dei latticinii, e del mugnere le vacche.
Del burro.
Produzioni del latte — panna — burro.
Del Cacio — presame.
Della coagulazione del latte — fattura del formaggio.
Della conservazione del Formaggio.
Della Ricotta o Ruina.
Conclusione pei latticinii.
Degli alberi fruttiferi.
Dell' Innesto.
Dei Gelsi, o Mori.
Del Vivajo.
Del luogo stabile dei Mori, o Gelsi.
Regole per la tenuta dei Bachi

Dell' Orto.
Delle Siepi.
Dei Boschi.
Piante legnose indigeni ai nostri boschi.
Insetti in generale.
Degli Insetti ed animali nocivi.
Delle Api.
Vocabolario piccolo di voci tecniche sparse nelle lezioni
Bibliografia di rinomati Autori di cui ebbi a fare uso
nelle consulte, e nelle materie di questo Scritterello.

Fine

IL CONTADINELLO DIROZZATO

OSSIA

cenni di agricoltura montana Teorico — pratica

ad uso

Della Scuola di Zovello in Carnia del Friuli

DELL' ABATE

D. LEONARDO MORASSI

Parroco quiescente di S. Nicolò di Amaro

nel 1861

Dedicato

al Rev.mo Parroco Preposto Scolastico